

ESPECIALITATS DEL XEF

... per tapicar

	TAPA	
Croquetes de pernil ibèric o de ceps <i>croquetas de jamón ibérico o de ceps</i>	2,30	unitat
Patates braves al nostre estil <i>patatas bravas a nuestro estilo</i>	4,70	
Musclos de roca al vapor o a la marinera <i>mejillones de roca al vapor o a la marinera</i>	6,60	
Lacon galleg amb patata laminada i pebre de la Vera <i>lacón gallego con patata laminada y pimienta de la Vera</i>	6,40	
Làmines cruixents de carxofa amb sal de farigola <i>láminas crujientes de alcachofa con sal de tomillo</i>	8,20	
Calçots arrebossats amb romesco <i>calçots rebozados con salsa de romesco</i>	8,50	
Cassoleta de gambes a l'allet <i>gambas al ajillo</i>	8,80	
Calamars a la romana <i>calamares a la romana</i>	9,30	
Calamarsets "sevillanos" <i>chipirones de playa rebozados</i>	10,00	
Cloïsses a la marinera o a l'allet <i>almejas a la marinera o al ajillo</i>	10,50	
Pop a la gallega <i>pulpo a la gallega</i>	12,90	
Ous estrellats sobre daus de patata <i>huevos rotos sobre dados de patata</i>	7,60	
Gamba vermella al chardonnay <i>gamba roja al chardonnay</i>	13,00	
Assortit de formatges <i>surtido de quesos</i>	8,60	14,00
Assortit d'ibèrics <i>surtido de ibéricos</i>	8,60	14,00
Pernil ibèric de gla <i>jamón ibérico de bellota</i>	10,90	19,50

Ració de pa de vidre torrat amb tomàquet
ración de pan de cristal tostado con tomate

2,70

€ IVA Inclòs



Entrants

€ IVA inclòs

- 11,00 Sopa d'escudella barrejada
- 11,00 Crema de ceps amb cruixent de ceba i pernil ibèric
- 12,00 Sopa de peix i marisc amb gambetes i arròs del delta
- 12,50 Xató de Vilafranca
amanida d'escarola, truita de patates, bacallà, tonyina, anxoves i salsa romesco
- 12,50 Amanida Casino
variats d'enciams, ruca, tomàquet, anxoves, parmesà i tonyina
- 13,00 Amanida tèbia de formatge de cabra amb panses i pinyons a la vinagreta de taronja
- 13,60 Ous trencats amb patates palla, foie fresc i oli de tòfona
- 14,40 Saltat de mini favetes baby amb ceba tendra, calamarcets i cloïsses
- 14,50 Tàrtar de salmó fumat amb alvocat i tomàquet natural i vinagreta de llimona
- 15,50 Steak tàrtar de filet de vedella tallat a mà i condimentat a l'anglesa
-
- 15,50 Fideuà amb cloïsses (mínim 2 persones) p. p.
- 19,50 Paella de marisc Casino (mínim 2 persones) p. p.
- 23,00 Arròs caldós de llamàntol (mínim 2 persones) p. p.
-
- 2,70 Ració de pa de vidre o pa de pagès torrat amb tomàquet

Casino

Peixos

Calamars a la romana fets artesans	16,00
Cassoleta de sípia de Vilanova estofada amb carxofa i ceba	18,00
Pota de pop a la brasa sobre fons de patata laminada, sal maldon i pebre de la Vera	22,50
Llenguado a la crema d'ametlles amb niu de tagliatelle	20,00
Llom de bacallà gratinat amb sobrassada ibèrica i formatge Idiazàbal	20,50

(els peixos poden ser cuinats a la planxa)

Carns

Peus de ministre desossats, farcits de botifarra negra i pernil ibèric a la salsa de ceps	18,20
Hamburguesa de filet de bou amb formatge de cabra, ceba caramelitzada... i cruixent de pernil ibèric sobre pa de vidre i bol de patates braves	18,90
Costelletes i mitjanes de cabrit arrebossat amb panko acompanyat de patates palla i encenalls de parmesà	19,30
Entrecot de vedella filetejat i fet a la llosa a la salsa rocafort	21,00
Filet de vedella a la crema de bolets i graten de patata	23,00
Secret ibèric a la llosa amb salsa "Café de París" i timbalet de cuscús de verduretes	21,00

(les carns poden ser cuinades a la planxa sense cremes ni salses)

€ IVA inclòs



Si vostè és al·lèrgic o té alguna incompatibilitat alimentària, si us plau, comuniquei-ho al nostre personal. Gràcies!

Entrantes

€ IVA Incluido

- 11,00 Sopa de escudella
- 11,00 Crema de ceps con crujiente de cebolla y jamón ibérico
- 12,00 Sopa de pescado y marisco con gambitas y arroz del delta
- 12,50 Xató de Vilafranca
ensalada de escarola, tortilla de patatas, bacalao, atún, anchoas y salsa romesco
- 12,50 Ensalada Casino
surtido de lechugas, rúcula, tomate, anchoas, parmesano y atún
- 13,00 Ensalada templada de queso de cabra con pasas y piñones a la vinagreta de naranja
- 13,60 Huevos rotos con patatas paja, foie fresco y aceite de trufa
- 14,40 Salteado de habitas baby con chipirones, cebolla tierna y almejas
- 14,50 Tartar de salmón ahumado con aguacate, tomate natural y vinagreta de limón
- 15,50 Steak tartar de solomillo de ternera cortado a mano y condimentado a la inglesa

- 15,50 Fideuá con almejas (mínimo 2 personas) *p. p.*
- 19,50 Paella de marisco Casino (mínimo 2 personas) *p. p.*
- 23,00 Arroz caldoso de bogavante (mínimo 2 personas) *p. p.*

- 2,70 Ración de pan de cristal con tomate a ración de pan tostado

Casino

Pescados

Calamares a la romana artesanos	16,00
Cazuelita de sepia de Vilanova estofada con alcachofa y cebolla	18,00
Pulpo a la brasa sobre fondo de patata laminada, sal maldon y pimentón de la Vera	22,50
Lenguado a la crema de almendras con nido de tagliatelle	20,00
Lomo de bacalao gratinado con sobrasada ibérica y queso Idiazábal	20,50

(los pescados pueden ser cocinados a la plancha)

Carnes

Manitas de ministro deshuesadas y rellenas de butifarra y jamón ibérico a la salsa de setas	18,20
Hamburguesa de filete de buey con queso de cabra, cebolla caramelizada y crujiente de jamón ibérico	18,90
Cabrito rebozado con panko, patatas paja y virutas de parmesano	19,30
Entrecot de ternera fileteado hecho a la losa con salsa roquefort	21,00
Solomillo de ternera a la crema de setas y graten de patata	23,00
Secreto ibérico a la losa con salsa Café de París y timbal de cuscús de verduritas	21,00

(las carnes pueden ser cocinadas a la plancha sin cremas ni salsas)

€ IVA incluido



Si usted es alérgico o tiene alguna incompatibilidad alimentaria, por favor, comuníquelo a nuestro personal. Gracias!

Pasta fresca artesana

€ IVA inclòs

Espaguetis de sèmola seca	11,00
<i>Sèmola i ou combinats amb artesania, al més pur estil italià</i>	
Tagliatelle d'ou	11,50
<i>De mida mitjana, les tradicionals betes de "casa nostra"</i>	
Gnocchi de patata	11,80
<i>Pasta típica regional, una de les més antigues especialitats genoveses; combinació de patates cuites a l'estil tradicional i la justa proporció de farina de blat</i>	
Tortellini a l'anticua	12,30
<i>La pasta farcida més típica d'Itàlia, amb prosciutto cotto i carn</i>	
Panserotti funghi porcini	13,30
<i>Farcit de bolets italians porcini, amb un sabor tan cassola com suau per els paladars més exigents</i>	
Giganti de ricotta è verdure	13,70
<i>Un farcit intens pels amants de l'autèntic mató, acompanyat d'una selecció de verdures</i>	
Girasoli de cabra e noci	13,70
<i>Una combinació excel·lent de formatge de cabra amb nous trencades</i>	

Condimentis (salses i cremes per les pastes)

BOLONYESA

Tomàquet i carn de vedella acompanyades per un exquisit sofregit de verdures.

NAPOLITANA

Salsa de tomàquet amb una selecció d'herbes aromàtiques italianes.

CARBONARA

Crema de llet, sofregit de ceba, bacó i formatge parmesà.

PUTANESCA

Barreja de tomàquet, olives negres, anxoves, tàperes i bitxo.

PESTO

Alfàbrega, oli d'oliva, formatge parmesà i pinyons.

4 FORMACI

Crema de llet amb una exquisida barreja de formatges



Casino

Pizzas (només per SOPAR) SÓLO CENA

PETITA NORMAL
€ IVA inclòs

MARGARITA tomàquet, mozzarella i orenga <i>(tomate, mozzarella y orégano)</i>	8,20	10,20
BISMARCK tomàquet, mozzarella, pernil dolç i ou ferrat <i>(tomate, mozzarella, jamón york y huevo frito)</i>	9,50	12,50
CAPRINO tomàquet, mozzarella, r.cabra, pernil dolç i xampis <i>(tom., mozzar., r.cabra, jamón y. y champis)</i>	9,50	12,50
MALLORQUINA tomàquet, mozzarella, sobrasada i ou <i>(tomate, mozzarella, sobrasada y huevo)</i>	9,50	12,50
ALEMANYA tomàquet, mozzarella, frankfurt i bacó <i>(tomate, mozzarella, frankfurt y beicon)</i>	9,50	12,50
VEGETARIANA tomàquet, mozzarella, alberginia, pebrot, espinacs, xampiyons i pesto <i>(tomate, mozzarella, berenjena, pimiento, espinacas, champis y pesto)</i>	9,50	12,50
TONNO E FUNGHI tomàquet, mozzarella, tonyina i bolets <i>(tomate, mozzarella, atún y setas)</i>	9,50	12,50
QUATTRO FORMAGIO tomàq., mozzar., r. cabra, rocafort i parmesà <i>(tom., mozzar., r.cabra, roquefort y parmesano)</i>	9,80	12,80
CARBONARA salsa carbonara, mozzar., ceba, bacó i xampis <i>(carbonara, mozzar., cebolla, beicon y champis)</i>	9,80	12,80
CINQUE TERRE tomàq., mozzar., c. vedella, r. cabra, bacó, espinacs <i>(tom., mozzar., r.cabra, ternera, beicon, espinacas)</i>	9,80	12,80
NAPOLITANA tomàquet, mozzar., anxoves, tàperes i tonyina <i>(tom., mozzar., anchoas, atún y alcaparras)</i>	9,80	12,80
AFFUMICATA tomàquet, mozzarella, salmó, gambes i pinya <i>(tom., mozzar., salmón, gambas y piña)</i>	10,20	13,20
OTTO STAGIONI tomàq., mozzar., xampis, carxofa, salsitxa, pernil dolç, espinacs, gorgonzola, ceba i olives <i>(tomate, mozzar., champis, alcachofa, salchicha, jamón y., espinacas, gorgonzola, cebolla y aceitunas)</i>	10,20	13,20
DIAVOLA tomàq., mozzar., carn picada i pepperoni picant <i>(tom., mozzar., carne picada y pepperoni picante)</i>	10,20	13,20
CAPRICCIOSA tomàquet, mozzarella, xampinyons, olives, carxofa, xoriç, sobrasada i pernil dolç <i>(tomate, mozzarella, champis, olivas, alcachofa, chorizo, sobrasada y jamón york)</i>	10,20	13,20
CASINO tomàq., mozzar., ou ferrat, camembert i pernil dolç <i>(tom., mozzar., huevo f., camembert y jamón y.)</i>	10,20	13,20
FOIE tomàquet, mozzarella, poma i foie <i>(tomate, mozzarella, manzana y foie)</i>	11,30	14,30

SUPLEMENT PER INGREDIENTS:

A totes les pizzas se'ls pot afegir ingredients extres i el suplement serà de 1'50 € per les pizzas petites i de 2'00 € per a les normals.



POSTRES

artesanes...

Flam casolà amb nata · <i>flan casero con nata</i>	5,00
Crema catalana · <i>crema catalana</i>	5,00
Capseta de catànies de Vilafranca · <i>postre típico de Vilafranca</i>	5,00
Pastís de tiramisú fet de la casa · <i>pastel de tiramisú</i>	6,00
Couland de xocolata amb gelat de torró <i>couland de chocolate con helado de turrón</i>	6,00
Brownie artesà de xocolata amb gelat de nata <i>brownie artesano de chocolate con helado de nata</i>	6,00
Milfulls de pinya natural amb gelat de vainilla <i>milhojas de piña natural con helado de vainilla</i>	6,00
Pastís de formatge amb salsa de mango i fruita de la passió <i>pastel de queso con salsa de mango y fruta de la pasión</i>	6,00
Crep de nutella amb caramel <i>Crep de nutella con caramelo</i>	6,00

... i gelades

Crocant · <i>crocanti</i>	5,00
Trufes gelades amb nata · <i>trufas heladas con nata</i>	5,00
Copa gelat MALLORCA (xocolata, torró i vainilla) <i>copa helado MALLORCA (chocolate, turrón y vainilla)</i>	6,00

€ IVA Inclòs



Casino

CELLER



Vins BLANCS

	€ I.V.A. Inclòs		
Duc de Foix · Covides, xarel·lo	10,20	2,50	D.O. Penedès
Xic · Agustí Torelló, xarel·lo	13,30	2,70	"
Blanc de Pacs · Parés Baltà, parellada-xarel·lo-macabeu	13,50	2,90	"
Atrium · Torres, chardonnay	14,90	3,20	"
10.000 Hores Floral · Oliver Vit. muscat-sauvignon blanc	13,00		"
Viña Sol · Torres, parellada	13,00		D.O. Catalunya
La Mina · Rexach Baqués, macabeu ecològic	15,50		D.O. Penedès
77 veremes · Miquel Pons, xarel·lo vermell	14,80		"
Miranda d'Espiells · Juvé&Camps, chardonnay	17,00		"
Gessamí · Gramona, muscat-sauvignon blanc	19,00		"
Costers · d'AT Roca, macabeu-malvasia sitges-xarel·lo	14,50		"

Vins ROSATS

Duc de Foix · Covides, cabernet sauvignon	10,20	2,50	D.O. Penedès
Anais 1+1=3 · Cellers 1+1=3, cabernet sauvignon-syrah	13,50	2,90	"
De Casta · Torres, garnatxa-carinyena	11,80	2,60	D.O. Catalunya
Masia Freyé · Domènech Vidal, syrah-sumoll	13,00		"
Petjades · Torelló, merlot	16,30		"
Jean Leon 3055 · Rosé, pinot noir	18,50		"
Naturaleza Salvaje Clarete · Azul i Garanza garnatxa blanca i negra	20,00		D.O. Navarra

Casino





Vins NEGRES

	€	I.V.A. Inclòs	
Duc de Foix · <i>Covides, cabernet sauvignon</i>	11,20	2,60	D.O. Penedès
Masia Freyé · <i>Domènec Vidal, syrah-ull de llebre</i>	13,00	2,80	"
Viladellops · <i>Viladellops, garnatxa</i>	13,30	2,90	"
Atrium · <i>Torres, merlot</i>	16,20	3,50	"
Parató (eco) · <i>Parató Vinícola, cabernet sauvignon</i>	17,00		"
Avgvstvs · <i>Celler Avgvstvs, cabernet franc</i>	19,80		"
77 Veremes · <i>Miquel Pons, garnatxa-suyrah</i>	15,20		"
Casa Vella d'Espiells · <i>Juvé&Camps, cabernet sauvignon</i>	20,00		"
Jean Leon 3055 · <i>Jean Leon, merlot-petit verdot</i>	18,50		"
Mas Elena · <i>Parés Baltà, cabernet sauvignon-cab. franc-merlot</i>	17,50		"
Pago de los Capellanes · <i>joven roble · ull de llebre</i>	22,50		D.O. Ribera del Duero
Selenita · <i>DiT Celler, garnatxa-syrah</i>	17,00		D.O. Montsant
Predicat · <i>Cellers Grifoll Declara, garnatxa-carignan-merlot</i>	18,70		D.O. C. Priorat
Luis Cañas crianza · <i>Luis Cañas, ull de llebre-garnatxa</i>	20,00		D.O. Rioja

Caves

Mas Comtal Reserva Joan Milà · <i>Brut Nature</i>	13,00	2,70	Clàssic Penedès
Rexach Baqués · <i>Brut Imperial</i>	16,20		Cava
Oriol Rossell · <i>Brut Nature</i>	16,50		Cava
Sadurní Oliver ROSAT · <i>Brut Nature, Pinot Noir</i>	14,50		Cava
Insuperable Canals & Munné · <i>Brut Nature</i>	14,00		Cava
Cava Rimarts 24 · <i>Brut Nature reserva</i>	18,00		Cava
Llopart · <i>Brut Nature Reserva</i>	22,50		Corpinnat

