



Tots els preus són per persona amb l'IVA inclòs.

**1 BAHIA. Preu: 38,50 €**

Coca torrada amb tomata i bonyols de bacallà. Primer a escollir: Confit Bahia (escarola), tomata seca confitada, cebetes confitades, bolets confitats i bacallà esqueixat amb una mica de romesco). Brandada de bacallà. Pebrots farcits de brandada de bacallà o Bacallà a la romana amb salsa de tomàta amb picada d'all i julivert pel damunt. Segon a escollir: Arròs amb bacallà a l'estil de l'avia Maria (mínim 2 pers.), Cim i tomba de bacallà (mínim 2 pers.) o Bacallà amb samfaina Bacallà amb romesco. Postres de la casa: Mató de monja, Bescuit de la casa amb xocolata desfeta, Crema catalana o Compota de poma amb iogurt i salsa de gerdís. Aigua sense gas o amb gas o gasosa. Vi blanc, rosat o negre Món Perdit D.O. Empordà.

**2 CAN CARLUS. Preu: 41,00 €**

Pica-pica: Pop a la gallega, Gambeta saltada, Cloïsses a la marinera. Plat a escollir: Bacallà a la tossenca o Cim i tomba de bacallà. Principal: Crema catalana, Pastís de la casa, Profiteroles, Sorbets o Gelats. Celler: Calònia blanc, negre o rosat D.O. Empordà, Cava brut nature reserva Lacrima Baccus.

**3 CAN PINI. Preu: 55,00 €**

Aperitiu de la casa. Brandada de bacallà. Llom de bacallà confitat amb romàni i crema d'all rosits. Flam blanc d'ametxes amb taronja confitada. Jardins de Perelada D.O. Empordà o cava Can Pini D.O. Cava. Pa i aigua.

**4 CASTELL VELL. Preu: 52,00 €. Mínim dues persones.**

Aperitiu: Bonyols de bacallà amb ceba caramelitzada, Entrants: Musclos de roca a la brasa, Vichysoise de porro i coco amb brandada. Principal: Bacallà confit, arròs melós, trompetes de la mort i trufa. Postres: Soft de xocolata, taronja amb Campari i gelat d'iogurt.

**5 EL PETIT. Preu: 48,00 €**

Copa de cava de benvinguda. Per entrar tot: Bomba de bacallà amb mel de Can Arbussé, Pop en tempura, Carpaccio de bacallà i xips de carxofa. Principal: Bacallà amb samfaina, Bacallà «si més no» o Arròs negre caldós de bacallà i carxofes. Postres a escollir de la nostra carta. Harmonia de vins de la D.O. Empordà i Aigua.

**6 MARINA. Preu: 38,50 €**

Per compartir: Daus de bacallà, Musclos a la marinera, Calamars a la romana, Cim i tomba de bacallà o Bacallà amb samfaina. Crema catalana, Peres al vi, Púding de la casa, Flam o Gelats. Aigua, vi D.O. Empordà.

**7 MESTRE D'AIXA. Preu: 35,00 €**

Primer a escollir: Cloïsses a la marinera, Garotes farcides i gratinades o Amanida tèbia de pollastre. Segons a escollir: Bacallà al forn gratinat amb mussolina d'all, Bacallà amb all cremat o Bacallà crujent amb patata brava. Postres: Xuixo de crema amb xocolata desfeta. Coulant de xocolata amb gelat de vainilla o Sorbets. Vi D.O. Empordà. Aigua i pa.

**8 MINERVA. Preu: 41,00 €**

Primer a escollir: Bonyols de bacallà, Pebrots farcits de marisc o Sopa de peix i marisc. Bacallà a la catalana o Cim i tomba de bacallà. Crema catalana, Compota de poma amb iogurt i salsa de gerdís. Aigua sense gas o amb gas o gasosa. Vi blanc.

**9 SA BARCA. Preu: 39,00 €. Mínim dues persones.**

Xarrup de benvinguda. Entrants: Amanida de bacallà amb romesco o Pebrots del píquillo farcits de brandada. Principal: Llom de bacallà amb mussolina d'all negre o Cim i tomba de bacallà. Postres: Crema catalana, Tarta de la casa, Profiteroles, Sorbets o Gelats. Celler: Calònia blanc, negre o rosat D.O. Empordà, Cava brut nature reserva Lacrima Baccus.

**10 SA MURALLA. Preu: 43,00 €**

Primer a escollir: Croquetes de bacallà. Esqueixada de bacallà o Pebrots del píquillo farcits de bacallà. Principal a escollir: Bacallà amb mussolina d'all, Cim i tomba de bacallà o Bacallà amb cigrons i cloïsses. Postres a escollir: Mousse de xocolata, Carpaccio de pinya amb gelat de coco o Crema catalana. Aigua i vi.

**11 TURSIA. Preu: 45,00 €. Mínim dues persones.**

Copa de cava de benvinguda. Láminas de bacalao sobre cama de tomate natural i vinagreta de táperes i miel. Llom de bacallà al pil-pil. Sopa de mango amb gelat de coco o Catalanet (gelado de torró banyat amb ratafia) o tartas de la casa. Vi blanc de l'Empordà, aigua i pa.

**12 VICTOR. Preu: 37,50 €. Mínim dues persones.**

Aperitiu. Brandada de bacallà o Escamarlans saltats. Arròs a la cassola amb bacallà i carxofes. Postres a triar de la carta. Pa, Pa, Aigua i vi D.O. Empordà.

**13 VICTÒRIA. Preu: 41,00 €**

Pica-pica per compartir: Empedrat de bacallà. Escalivada amb anxoves, Pernil de gla, Rinxols de bacallà, Bogamarins farcits,

Taster de pop. Plat principal: Cim i tomba de bacallà (mín. 2 pers.) o Fideus a la cassola amb calamars, escamarlans i bacallà. Per postres: Pastís del dia, Crema catalana o Sorbete de limón. Pan, Pa, Aigua i vi de l'Empordà o Cava: ampolla cada 2 pers. i cafè.



Todos los precios son por persona con el IVA incluido.

**1 BAHIA. Precio: 38,50 €**

Coca tostada con tomate y buñuelos de bacalao. Primero a elegir: Confit Bahia (escarola), tomate seco confitada, cebetas confitadas, bolets confitados i bacallà esqueixat amb una mica de romesco). Brandada de bacallà. Pebrots farcits de brandada de bacallà o Bacallà a la romana amb salsa de tomata amb picada d'all i julivert pel damunt. Segundo a elegir: Arròs amb bacallà a l'estil de l'avia María (mín. 2 pers.), Cim i tomba de bacallà (mín. 2 pers.) o Bacallà amb samfaina Bacallà amb romesco. Postres de la casa: Mató de monja, Bescuit de la casa amb xocolata desfeta, Crema catalana o Compota de poma amb iogurt i salsa de gerdís. Aigua sin gas o con gas o gasosa. Vi blanco.

**2 MINERVA. Precio: 41,00 €**

Primeros a elegir: Bonyols de bacalao, Pebrots rellenos de marisco o Sopa de peix i marisco. Principal: Bacalao a la catalana o Cim i tomba de bacalao con chocolate. Postres: Crema catalana, Compota de manzana con yogur y pomme et yaourt au coulis de framboise. Eau plate o gazeuse, ou salsa de frambuesas. Agua sin gas o con gas o gaseosa. Vino blanco.

**3 SA BARCA. Precio: 39,00 €. Mínimo dos personas.**

Bebida de bienvenida. Entrantes: Ensalada de bacalao con romesco o Pebrots del píquillo farcidos de brandada. Principal: Lomo de bacallà con mussolina d'all negro o Cim i tomba de bacallà. Postres: Crema catalana, Tarta de la casa, Profiteroles, Sorbets o Helados. Bodega: Calònia blanco, tinto o rosado D.O. Empordà, Cava Brut Nature Reserva Lacrima Baccus.

**4 SA MURALLA. Precio: 43,00 €**

Primer a elegir: Croquetas de bacalao. Brandada de bacalao o Pebrots del píquillo rellenos de bacalao. Principal a elegir: Bacalao con mussolina d'all negre o Cim i tomba de bacallà. Postres: Crema catalana, Tarta de la casa, Profiteroles, Sorbets o Helados. Bodega: Calònia blanco, tinto o rosado D.O. Empordà, Cava Brut Nature Reserva Lacrima Baccus.

**5 CAN PINI. Precio: 55,00 €**

Aperitivo de la casa. Brandada de bacallà.

Lomo de bacallà confitado con romero y crema de ajos asados. Flan blanco de garbanzos y almendras. Postre a elegir: Mousse de chocolate, Carpaccio de piña con helado de coco o Crema catalana. Agua y vino.

**6 CASTELL VELL. Precio: 52,00 €. Mínimo dos personas.**

Aperitivo: Bonyols de bacallà con cebolla caramelizada.

Entrantes: Mejillones de roca a la brasa, Vichysoise de puerro y coco con brandada. Principal: Bacalao confitado, arroz meloso, trompetas de la muerte y trufa. Postre: Soft de chocolate, naranja con Campari y helado de yogur.

**7 TURSIA. Precio: 45,00 €. Mínimo dos personas.**

Copa de cava de bienvenida. Láminas de bacalao sobre cama de tomate natural y vinagreta de alcacarras y miel. Lomo de bacalao al pil-pil. Sopa de mango con helado de coco o Catalanet (helado de torró bañado con ratafia) o tartas de la casa. Vino blanco de l'Empordà, aigua y pa.

**8 VICTOR. Precio: 37,50 €. Mínimo dos personas.**

Aperitiu. Brandada de bacallà o Escamarlans saltats. Arròs a la cassola amb bacallà i carxofes. Postres a escollir de la carta. Pa, Pa, Aigua i vi D.O. Empordà.

**9 VICTORIA. Precio: 41,00 €**

Picea-pica per compartir: Empedrat de bacallà. Escalivada amb anxoves, Pernil de gla, Rinxols de bacallà, Bogamarins farcits,



Tous les prix sont par personne avec la TVA comprise.

**1 BAHIA. Precio: 38,50 €**

Primero a elegir: Almejas a la marinera, Erizos rellenos y gratinados o Amanida tibia de pollo. Segundo a elegir: Bacalao al horno gratinado con musselina de ajo, Bacalao con ajo quemado o Bacalao crujiente con patata brava. Postres: Xuixo de crema con chocolate caliente, Coulant de chocolate con helado de vainilla o Sorbets. Vi D.O. Empordà, Agua y pan.

**2 MINERVA. Precio: 41,00 €**

Primeros a elegir: Beignets de morue, Poivrons farcidos a la marinera, champignons confitados y setas confitadas, setas confitadas y esqueixada de bacalao con un toque de romesco). Brandada de bacalao crujiente con salsa picante. Postres: Xuxo à la crème nappé de chocolate chaud, Mi-cuit au chocolate y vainilla o Sorbets. Vin AOP Empordà, Agua y pan.

**3 SA BARCA. Precio: 39,00 €. Mínimo dos personas.**

Bebida de bienvenida. Entradas: Salade de bacalao con romesco o Pimientos del piquillo rellenos de brandada. Principal: Lomo de bacalao con musselina de ajo negro o Cim i tomba de bacalao. Postres: Crema catalana, Tarta de la casa, Profiteroles, Sorbets o Helados. Bodega: Calònia blanco, tinto o rosado D.O. Empordà, Cava Brut Nature Reserva Lacrima Baccus.

**4 SA MURALLA. Precio: 43,00 €**

Entradas a partager: Poulpe à la galicienne, Petites crevettes sautées, Palourdes marinères. Plats au choix : Morue façon Tossa, « Cim i tomba » de morue. Desserts : Crème catalane, Gâteau maison, Profiteroles, Sorbets ou Glaces. Vins : Calònia blanc, rouge ou rosé AOP Empordà. Cava Brut Nature Reserva Lacrima Baccus.

**5 CAN PINI. Precio: 55,00 €**

Entrées au choix : Beignets de morue ou Salade de morue effilochée ou Poivrons du piquillo farcis à la morue. Plat principal : Filet de morue à la mousseline d'all noir ou « Cim i tomba » de morue. Desserts au choix : Catalan cream, House cake, Profiteroles, Sorbets, Ice creams. Wines: Calònia D.O. Empordà white, red or rosé. Cava Brut Nature Reserva Lacrima Baccus.

**6 CASTELL VELL. Precio: 52,00 €. Mínimo dos personas.**

Entrées : Mejillones de roca a la brasa, Vichysoise de puerro y coco con brandada. Principal: Bacalao confitado, arroz meloso, trompetas de la muerte y trufa. Postre: Soft de chocolate, naranja con Campari y helado de yogur.

**7 TURSIA. Precio: 45,00 €. Mínimo dos personas.**

Coppa di cava di benvenuta. Lamelle di bacalao sulla cima di pomodoro e insalata di acciughe e miele. Entrate: Salade di bacalao con musselina d'all nero o Cim i tomba di bacalao. Desserts: Crema catalana, Tarta della casa, Profiteroles, Sorbets o gelato. Vino bianco di l'Empordà, acqua e pane.

**8 VICTOR. Precio: 37,50 €. Mínimo dos personas.**

Aperitivo: Brandada de bacalao o Escamarlans saltats. Arròs a la cassola amb bacallà i carxofes. Postres a escollir de la carta. Pa, Pa, Aigua i vi D.O. Empordà.

**9 VICTORIA. Precio: 41,00 €**

Picea-pica per compartir: Empedrat de bacalao. Escalivada amb anxoves, Pernil de gla, Rinxols de bacalao, Bogamarins farcits,



Tous les prix sont par personne avec la TVA comprise.

**1 BAHIA. Precio: 38,50 €**

Entradas al rincón: Palourdes marineras, Oursins farcidos y gratinados o Ensalada tibia de pollo. Platos al rincón: Morue al horno gratinado con musselina de ajo, Morue a la plancha con patatas bravas, Morue a la romana con salsa de tomate y aceite de oliva, Morue a la romana con salsa de tomate y aceite de oliva. Postres: Xuxo à la crème nappé de chocolate caliente, Coulant de chocolate con helado de vainilla o Sorbets. Vino AOP Empordà, agua y pan.

**2 MINERVA. Precio: 41,00 €**

Entradas al rincón: Beignets de morue, Poivrons farcidos a la marinera, Champignons confitados y setas confitadas, setas confitadas y esqueixada de bacalao con un toque de romesco). Brandada de bacalao crujiente con salsa picante. Postres: Xuxo à la crème nappé de chocolate caliente, Coulant de chocolate con helado de vainilla o Sorbets. Vino AOP Empordà, agua y pan.

**3 SA BARCA. Precio: 39,00 €. Mínimo dos personas.**

Entradas a compartir: Poulpe à la galiciense, Petites crevettes sautées, Palourdes marinères. Platos al rincón: Morue façon Tossa, « Cim i tomba » de morue. Postres: Crema catalana, House cake, Profiteroles, Sorbets o Glaces. Vinos: Calònia blanco, rojo o rosé AOP Empordà. Cava Brut Nature Reserva Lacrima Baccus.

**4 SA MURALLA. Precio: 43,00 €**

Entradas a compartir: Poulpe à la galiciense, Petites crevettes sautées, Palourdes marinères. Platos al rincón: Morue façon Tossa, « Cim i tomba » de morue. Postres: Crema catalana, House cake, Profiteroles, Sorbets o Glaces. Vinos: Calònia D.O. Empordà white, red or rosé. Cava Brut Nature Reserva Lacrima Baccus.

**5 CAN PINI. Precio: 55,00 €**

Entradas a compartir: Beignets de morue o Salade de morue effilochée ou Poivrons du piquillo farcis à la morue. Plat principal : Filet de morue à la mousseline d'all noir ou « Cim i tomba » de morue. Desserts au choix : Catalan cream, House cake, Profiteroles, Sorbets, Ice creams. Wines: Calònia D.O. Empordà white, red or rosé. Cava Brut Nature Reserva Lacrima Baccus.

**6 CASTELL VELL. Precio: 52,00 €. Mínimo dos personas.**

Entradas a compartir: Mejillones de roca a la brasa, Vichysoise de puerro y coco con brandada. Principal: Bacalao confitado, arroz meloso, trompetas de la muerte y trufa. Postre: Soft de chocolate, naranja con Campari y helado de yogur.

**7 TURSIA. Precio: 45,00 €. Mínimo dos personas.**

Coppa di cava di benvenuta. Lamelle di bacalao sulla cima di pomodoro e insalata di acciughe e miele. Entrate: Salade di bacalao con musselina d'all nero o Cim i tomba di bacalao. Desserts: Crema catalana, Tarta della casa, Profiteroles, Sorbets o gelato. Vino bianco di l'Empordà, acqua e pane.

**8 VICTOR. Precio: 37,50 €. Mínimo dos personas.**

Aperitivo: Brandada de bacalao o Escamarlans saltats. Arròs a la cassola amb bacallà i carxofes. Postres a escollir de la carta. Pa, Pa, Aigua i vi D.O. Empordà.

**9 VICTORIA. Precio: 41,00 €**

Picea-pica per compartir: Empedrat de bacalao. Escalivada amb anxoves, Pernil de gla, Rinxols de bacalao, Bogamarins farcits,



All prices are per person with VAT included.

**1 BAHIA. Price: 38,50 €**

Starters to choose from: Clams marinera, Stuffed sea urchins au gratin, Warm chicken salad. Main Courses to choose from: Baked cod with garlic mouseline, Cod with garlic cream, Crunchy cod with potato brava, Desserts: Custard with brandade, Battered and fried cod with tomato sauce, Sprinkled with parsley and minced garlic. Main Course to choose from: Ávia María style rice with cod (min. 2 people), Cod 'cim i tomba' (min. 2 people), Cod with samfaina (diced vegetable sauté), Cod with romesco, House Desserts: Nun's mató cheese, House biscuit with chocolate melt, Catalan-style cod, Cod 'cim i tomba'. Catalan cream, Tiramisu, Chocolate brownie, Mojito sorbet. Water, sparkling water or soda, Món Perdit D.O. Empordà wine, Cigonyes D.O. Empordà white or rosé wine.

**2 MINERVA. Price: 41,00 €**

Starters to choose from: Cod fritters, Seafood stuffed peppers, Fish and seafood soup, Catalan-style cod, Cod 'cim i tomba'. Catalan cream, Tiramisu, Chocolate brownie, Mojito sorbet. Water, sparkling water or soda, Món Perdit D.O. Empordà white or rosé wine.

**3 SA BARCA. Price: 39,00 €. Minimum two persons.**

Welcome beverage. Starters: Cod salad with romesco or Piquillo peppers stuffed with brandade. Main dish to choose from: Tossal: Galician-style octopus, Sautéed prawns, Clams marinera. Main dish to choose from: Tossal: Galician-style octopus, Sautéed prawns, Clams marinera. Includes bread, house desserts, water and bottle of wine.

**4 SA MURALLA. Price: 43,00 €**

Welcome beverage. Starters: Cod salad with romesco or Piquillo peppers stuffed with brandade. Main dish to choose from: Tossal: Galician-style octopus, Sautéed prawns, Clams marinera. Includes bread, house desserts, water and bottle of wine.

**5 CAN PINI. Price: 55,00 €**

Apéritif au choix: Cod fritters, Seafood stuffed peppers, Fish and seafood soup, Catalan-style cod, Cod 'cim i tomba' or Cod with garlic mouseline. Includes bread, house desserts, water and wine.

**6 CASTELL VELL. Price: 52,00 €. Minimum two persons.**

Apéritif: Cod croquettes or Cod esqueixada or Piquillo peppers stuffed with cod. Main Course to choose from: Grilled rock mussels, Leek and coconut vichysoise with brandade. Main course: Cod confit, creamy rice, black trumpet mushrooms and truffles. Desserts: Soft chocolate, Orange with Campari and yogurt ice cream.

**7 TURSIA. Price: 45,00 €. Minimum two persons.**

Welcome glass of cava. Starters: Grilled rock mussels, Leek and coconut vichysoise with brandade. Main course: Cod confit, creamy rice, black trumpet mushrooms and truffles. Desserts: Soft chocolate, Orange with Campari and yogurt ice cream topped with ratafia liqueur or house cakes. White Empordà wine, water and bread.

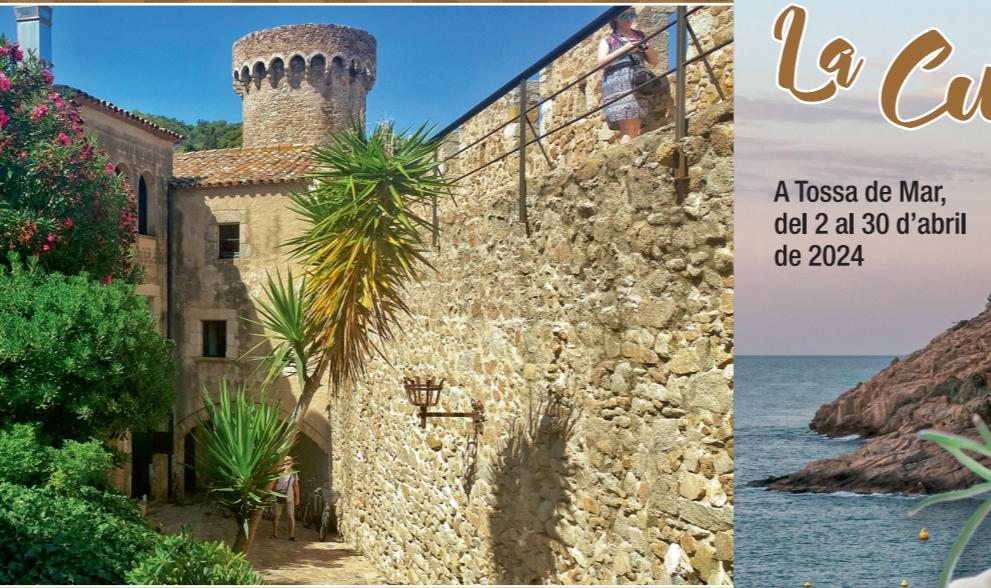
**8 VICTOR. Price: 37,50 €. Minimum two persons.**

Appetiser, Cod brandade or Sautéed crayfish, Rice casserole with cod and artichokes, Bread, water and D.O. Empordà wine. Desserts to choose from the menu.

**9 VICTORIA. Price: 41,00 €**

Tapas to share: Empedrat (cod & bean salad), Escalivada with anchovies, Iberian ham, Cod curls, Stuffed sea urchins, Octopus tapa, Main course: Cod 'cim i tomba' (min. 2 people) or Noodle casserole with squid, artichokes and chips. Desserts: Cake of the day, Catalan cream, Lemon sorbet, Bread, water and Empordà wine or cava: 1 bottle for every 2 people. Coffee.

**10 MARINA. Price: 38,5**



## Restaurants · Restaurantes

### 1 BAHIA

Passeig de Mar, 19 - C. Socors, 4  
Tel. +34 972 340 322  
bahitossa@hotmail.com  
www.restaurantbahitossa.com

### 8 MINERVA

Av. St. Raimon de Penyafort, 7  
Tel. +34 972 340 939  
www.restaurantminerva.es

### 9 SA BARCA

C. del mar, 2-4  
Tel. +34 972 340 389  
sabarcatossa@hotmail.com

### 10 SA MURALLA

C. Portal, 16  
Tel. +34 972 341 128  
samurallatossa@hotmail.com  
www.samuralla.com

### 11 TURSIA

Barcelona, 3, Edifici Sa Carbonera, 3  
Tel. +34 972 341 500  
www.restauranttursia.com

### 12 VÍCTOR

Av. de la Palma, 17  
Tel. +34 972 342 431  
+34 677 215 332  
restaurantvictor@hotmail.com  
www.restaurantvictor.net

### 13 VICTÓRIA

Passeig de Mar, 23  
Tel. +34 972 340 166  
info@hrvictoriatossa.com  
www.hrvictoriatossa.com

LA COCINA DEL BACALAO | LA CUISINE DE LA MORUE  
Del 2 al 30 de abril de 2024 | Du 2 au 10 avril 2024

