

BISTRÓ By VICTOR TROCHI

| | IVA incluido |
|--|---------------|
| PAN DE COCA ARTESANA CON TOMATE DE COLGAR | 4 € |
| JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA DO JABUGO (100gr) | 21 € |
| ANCHOAS ARTESANAS DE L'ESCALA | 3 €/pieza |
| TABLA DE QUESOS DE UN PRODUCTOR LOCAL (MAS ALBA) CON MERMELADAS CASERAS, FRUTOS SECOS... | 16 € |
| TABLA DE EMBUTIDOS ARTESANOS | 18 € |
| CROQUETAS CASERAS DE TEMPORADA | 2,50 €/unitat |
| LINGOTE DE FOIE Y AVELLANA | |
| <hr/> | |
| ENSALADA DEL HUERTO: MICROMEZCLUM DE HOJAS VERDES, VEGETALES DE TEMPORADA Y QUESO TOU DEL TILERS FRITO | 15 € |
| ESQUEIXADA DE BACALAO: CONFITADO CON TOMATES, CEBOLLA TIERNA Y ACEITUNAS | 16 € |
| ENSALADILLA CON AJI AMARILLO Y ATÚN ROJO DEL MEDITERRÁNEO | 17 € |
| ESCABECHE DE POLLO CON AIRE DE MOSTAZA | 16 € |
| COCKTAIL DE LANGOSTINOS CON MELÓN Y VINAGRETA DE LA PASIÓN | 15 € |
| MOLUSCOS DE CONCHA: MEJILLONES, ALMEJAS, BERBERECHOS (SEGÚN MERCADO) | €/SM |
| VIEIRA CON SALSA DE TOMATE Y ESPUMA DE PATATA AHUMADA | 18 € |
| <hr/> | |
| TAGLIATELLI DE PASTA ECOLÓGICA CON HUEVO DE PAYÉS Y ESPUMA DE BEICON | 17 € |
| RISOTTO DE SETAS | 18 € |
| PESCADO DEL DÍA | €/SM |
| SOLOMILLO DE TERNERA | 20 € |
| ENTRECOT | 25 € |
| CORDERO ASADO A BAJA TEMPERATURA | 18 € |
| <hr/> | |
| POSTRES | 9 € |
| COCKTAIL REFRESCANTE: FRUTA FRESCA, GRANIZADO, HELADO, ESPUMA Y GALLETA | |
| CHOCOLATE EN TEXTURAS | |
| COULANT DE CHOCOLATE | |
| MATÓ DE DRAP CON MIEL | |



BISTRÓ By VICTOR TROCHI

| | IVA inclòs |
|--|---------------|
| PA DE COCA ARTESANA AMB TOMÀQUET DE PENJAR | 4 € |
| PERNIL IBÈRIC 100% BELLOTA DO JABUGO (100gr) | 21 € |
| ANXOVES ARTESANES DE L'ESCALA | 3 €/peça |
| TAULA DE FORMATGES D'UN PRODUCTOR LOCAL (MAS ALBA), AMB MELMELADA CASOLANA, FRUITS SECS... | 16 € |
| TAULA D'EMBOTITS ARTESANS | 18€ |
| CROQUETES CASOLANES DE TEMPORADA | 2,50 €/unitat |
| LINGOT DE FOIE Y AVELLANA | |
| <hr/> | |
| AMANIDA DE L'HORT : MICROMEZCLUM DE FULLES VERDES, VEGETALS DE TEMPORADA I FORMATGE TOU DEL TILERS FREGIT | 15 € |
| ESQUEIXADA DE BACALLÀ: CONFITAT AMB TOMÀQUETS, CEBA TENDRE I OLIVES | 16 € |
| ENSALADILLA AMB AJI AMARILLO I TONYINA VERMELLA DEL MEDITERRANI | 17 € |
| ESCABETX DE POLLASTRE AMB AIRE DE MOSTASSA | 16 € |
| COCKTAIL DE LLAGOSTINS AMB MELÓ I VINAGRETA DE LA PASSIÓ | 15 € |
| MOL·LUSCS DE CLOVA : MUSCLOS, CLOÏSES, ESCOPINYES | €/SM |
| VIEIRA AMB Salsa de TOMÀQUET I ESPUMA DE PATATA FUMADA | 18 € |
| <hr/> | |
| TAGLIATELLI DE PASTA ECOLÒGICA AMB OU DE PAGÈS I ESPUMA DE BACON | 17 € |
| RISOTTO DE BOLETS | 18 € |
| PEIX DE DIA | €/SM |
| FILET DE VEDELLA | 20 € |
| ENTRECOT | 25 € |
| XAI ROSTIT A BAIXA TEMERATURA | 18 € |
| <hr/> | |
| POSTRES | 9 € |
| COCKTAIL REFRESCANT : FRUITA FRESCA, GRANITZAT, GELAT, ESPUMA I GALETA | |
| XOCOLATA EN TEXTURES | |
| COULANT DE XOCOLATA | |
| MATÓ DE DRAP AMB MEL | |



BISTRÓ By VICTOR TROCHI

| | VAT included |
|--|--------------|
| ARTISAN COCA BREAD WITH HANGING TOMATOE | 4 € |
| IBERIAN HAM 100% ACRON DO JABUGO (100gr) | 21 € |
| ARTISAN ANCHOVYS FROM L'ESCALA | 3 €/each |
| CHEESE TABLE FROM LOCAL PRODUCER (MAS ALBA), WITH ARTISAN FRUIT PRESERVES, DRY FRUITS | 16 € |
| ARTISAN EMBUTIDOS TABLE | 18€ |
| HANDMADE CROQUETTES OF THE SEASON | 2,50 €/unit |
| PIECE OF FOIE AND HAZELNUT | |
| <hr/> | |
| SALAD FROM THE ORCHARD: GREEN LEAVES OF MICROMEZCLUM, VEGETABLES OF THE SEASON AND CRISPY SOFT CHEESE FROM TILERS | 15 € |
| COD ESQUEIXADA WITH TOMATOES, SPRING ONIONS AND OLIVES | 16 € |
| SALAD WITH YELLOW PEPPER AND RED TUNA FROM MEDITERRANEAN SEA | 17 € |
| CHICKEN ESCABECHE WITH MUSTARD AIR | 16 € |
| PRAWN COCKTAIL WITH MELON AND PASSION VINAIGRETTE | 15 € |
| DAILY SHELLS: MUSSELS, CLAM, COCKLE, | €/DM |
| SCALLOP WITH TOMATO SAUCE AND SMOKED POTATO FOAM. | 18 € |
| <hr/> | |
| TAGLIATELLI OF ECOLOGICAL PASTA WITH FARMERS EGGS AND BACON FOAM | 17 € |
| MUSHROOMS RISOTTO | 18 € |
| DAILY FISH | €/DM |
| FILLET OF BEEF | 20 € |
| ENTRECÔTE | 25 € |
| LOW TEMPERATURE ROAST LAMB | 18 € |
| <hr/> | |
| DESSERTS | 9 € |
| REFRESHING COCKTAIL : FRESH FRUIT, SNOW CONE, ICE CREAM, FOAM AND COOKIE | |
| CHOCOLATE IN TEXTURES | |
| CHOCOLATE COULANT | |
| MATÓ AND HONEY | |



BISTRÓ By VICTOR TROCHI

| | TVA incluse |
|---|--------------|
| ARTISAN PAIN DU COCA AVEC TOMATE DE SUSPENSION | 4 € |
| JAMBON IBÉRIQUE 100% GLAND DO JABUGO (100gr) | 21 € |
| ANCHOIS ARTISANS DE L'ESCALA | 3 €/piece |
| TABLE DE FROMAGES D'UN PRODUCTEUR LOCAL AVEC CONFITURE ARTISAN, FRUITS SECS | 16 € |
| TABLE D'ENTREMÈS ARTISANS | 18€ |
| CROQUETTES ARTISANS DU SAISON | 2,50 €/unité |
| PIECE DE FOIE ET NOISETTE | |
| <hr/> | |
| SALADE D'AGRICULTURE MARAÎCHAGE : FEUILLES VERTES DE MICROMEZCLUM, LÉGUMES DE SAISON ET FROMAGE LISSE DE TILERS | 15 € |
| ESQUEIXADA DE MORUE CONFIT AVEC TOMATE, O IGNON TENDRE ET OLIVES | 16 € |
| SALADE AVEC PIMENT JAUNE ET THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE | 17 € |
| ESCABÈCHE DE POULET AVEC AIR DE MOUTARDE | 16 € |
| COCKTAIL DE CREVETTE CARAMOTE AVEC MELON ET VINAIGRETTE DE LA PASSION | 15 € |
| MOLLUSQUES: MOULES, PALOURDE, COQUES | €/DM |
| COQUILLES AVEC SAUCE DE TOMATE ET SCUM DE POMME DE TERRE FUMÉ | 18 € |
| <hr/> | |
| TAGLIATELLI DE PÂTES ÉCOLOGIQUES AVEC CŒUFS D'AGRICULTEUR ET SCUM DE LARD | 17 € |
| RISOTTO DE BOLETTIS | 18 € |
| POISSONS DU JOUR | €/DM |
| FILET DE BŒUF | 20 € |
| ENTRECÔTE | 25 € |
| AGNEAU RÔTI À BASSE TEMPÉRATURE | 18 € |
| <hr/> | |
| DESSERTS | 9 € |
| COCKTAIL RAFRAICHISSANT : FRUITS FRAIS, GRANIZADO, CRÈME GLACÉE, SCUM ET BISCUIT | |
| CHOCOLAT EN TEXTURES | |
| COULANT DE CHOCOLAT | |
| MATÓ ET MIEL | |

