



**CARTA APERTURA**  
hasta el 1 de Septiembre





EL

# COLMADO



## TODO LO QUE SE HA DE PEDIR PARA SENTIR LA EXPERIENCIA DEL VERMUT PERFECTO

El colmado Bellavista es el protagonista de la mañana. Aquí preparamos los desayunos y aperitivos con los mejores productos: delicias dulces, confituras, mermeladas y mantequillas, así como nuestras propias conservas que puedes llevarte a casa junto con nuestro vermut. El espacio de la fruta fresca y las verduras ecológicas. Elige tu desayuno de nuestro mostrador de pastelería.

### 1. LAS CONSERVAS DE BELLAVISTA

Berberechos al natural	12,00€
Sardinillas en aceite de oliva	7,00€
Ventresca de atún	9,00€
Mejillones en escabeche	7,00€
Navajas en aceite de oliva	12,00€

### 2. ENCURTIDOS Y SALAZONES

La gilda Bellavista	2,75€
Aceitunas gordal rellenas de nuestras anchoas	2,50€
Surtido de aceitunas	5,70€
Mojama de Cartagena (50gr.)	11,50€
Anchoas del Cantábrico Lolín 00	2,90€
Salmón en salmuera japonesa	9,50€
Boquerones en vinagre caseros	2,50€

### 5. LAS TAPAS IMPRESCINDIBLES PARA REDONDEAR UN VERMUT

Patatas chips La cala de Albert Adrià	3,25€
Cortezas La cala de Albert Adrià	3,50€
Ensaladilla rusa	6,10€
Tortilla de patatas	5,50€
Mejillones a la marinera	9,25€

### 6. AGUAS

Agua de la fuente (1L.)	2,00€
-------------------------	-------

### 3. EMBUTIDOS

	Tapa / Ración	
Jamón de bellota Joselito <i>Cortado a mano</i>	14,00€	29,00€
Coppa Joselito	10,75€	19,50€
Caña de lomo Joselito	10,50€	21,00€
Chorizo Joselito	8,00€	14,00€
Longaniza de payés ind.		4,50€

Pan con tomate de colgar Roseta	2,10€
Bollo de pan payesito (250gr.)	4,80€

### 4. QUESOS:

Comté d'Alpage 24 meses <i>Vaca, añejo, muy aromático</i>	7,00€
Pleasant Ridge de Wisconsin <i>Vaca, fino, elegante</i>	12,75€
Capri de María Orzáez <i>Cabra, cremoso, sabor a flores y hierbas aromáticas</i>	13,50€
Payoyo curado con manteca <i>Oveja, textura quebradiza y afinado en bodega</i>	8,50€
Castellot de Eroles <i>Vaca, sotobosque, mantecoso y curado</i>	4,75€
El Molí de La Llavina de Centelles <i>Azul, fresco y fácil</i>	8,15€
Torta de Azeitão <i>Oveja, rústico, mantecoso y ligeramente picante</i>	13,50€

Agua de la fuente con gas (1l.) Se puede rellenar todas las veces que quieran de la fuente	2,20€
---	-------

## TOP TAPA de CASA DE TAPAS CAÑOIA



Patatas bravas	5,20€
Pulpo a feira	12,50€
Cajita de fritos	18,40€
Burger bull	6,50€
Croquetas de jamón	2,10€ /u

## PARAÍSO VEGETAL

<b>Tarta de ensalada</b> con pastelera de pimentón	10,50€
<b>Tiramisú de maíz</b> con trufa de verano y huevo a baja temperatura	10,50€
<b>Tartaleta de aguacate</b> con buey de mar	14,00€
<b>Ratatouille</b> de Remy	12,00€

## KRUDISMO EN



## PURO

### 1. MOLUSCOS

Ostra al natural	4,50€
Ostra con gazpacho de cereza y gotas de merlot	5,10€
Ostra con sake de pomelo	5,10€
Ostra con ponzu	5,10€
Navajas en ceviche	5,50€
Zamburiñas en aguachile	3,50€

### 2. PESCADOS Y KRUSTÁCEOS

Gambas al ajillo	18,00€
Tiradito de pescado blanco	16,50€
Carpaccio de toro soasado	22,00€
Sashimi (10 cortes)	23,00€
O-toro (ventresca)	
Akami (lomo)	
Pescado blanco	
Salmón	
Jurel o caballa	
Tartar de atún	18,00€

### 3. CARNES

Steak tartar de ternera	18,00€
-------------------------	--------

Coca cola / Coca light / Coca zero (35cl.)	2,50€
Fanta naranja / limón (35cl.)	2,50€
Sprite (35cl.)	2,50€
Nestea (35cl.)	2,50€



## “EL SUEÑO HÚMEDO DE LOS AMANTES DE LAS SOPAS”

Salmorejo cordobés  
con uvas, picos y jamón

**9,50€**

Vichyssoise de puerro y patata

**10,50€**

Sopa del sudeste asiático

**9,50€**



## “SÓLO LOS ELEGIDOS TIENEN NUESTROS APELLIDOS”

Rodaballo Bellavista

**24,80€**

Bao Bellavista

**6,50€**

Aspic Bellavista

**12,50€**

PUEBLO HERMANADO  
**ROSARIO**

MILANESA NAPOLITANA  
A CABALLO 10,50€

# HISTORIA

DE LA

## GASTRONOMÍA

L'hôtel de ville de Crissier

Aiguillettes

de foie gras de oca con nueces,  
pasas y jalea de Madeira

**17,90€**



Costillas de cerdo con salsa barbacoa

**10,50€**

Alitas de pollo deshuesadas y glaseadas  
con salsa de soja

**11,50€**

Tacos crujientes de cochinito a la vainilla

**17,90€**

Brocheta de muslos de pollo teriyaki

**7,50€**

Steak tartar

**18,00€**

Pluma Joselito

**16,30€**

Rollito de wagyu a la plancha

**14,00€**

Solomillo de ternera a la brasa

**23,00€**

Chuleta de buey (1kg.)

**56,00€**

Guarniciones  
(Cebollitas al vino tinto / Pimiento de  
Padrón / Patata al caliu)

**4,00€**





## EL PROFESOR CHIELADO Y SU PRODUCTO ESTRELLA: EL ATÚN ROJO

La secuencia de atún (6 piezas) **31,00€**

Akami (lomo)

Chu-toro (tarantelo)

O-toro (ventresca)

Carpaccio de toro soasado **22,00€**

Tartar de atún **18,00€**

Parpatana a la brasa **19,00€**

## DE ARROCES y Monstruos

Rossejat negro con coliflor  
y pescado blanco **21,00€**

Arroz seco de verduras **18,00€**

Arroz marinero “del señoret” **21,00€**



## cocina del mar Y DE LOS MARINEROS

Navajas a la plancha **3,50€**

Mejillones a la marinera **9,00€**

Zamburiñas al ajillo **16,50€**

Gambas de Palamós a  
la plancha **24,50€**

Bogavante al ajillo (500gr.) **42,00€**

Pescado a la espalda **29,00€**

Albóndigas de sepia con coliflor **11,50€**

BODEGAS Y VIÑEDOS  
**CODORNÍU RAVENTÓS**  
 DESDE 1551

**RAIMAT**

ÀNIMA DE RAIMAT 2015 / BLANCO

 15€  4€

**LEGARIS**

CRianza 2012

 35€  7€

**LA CHARLA**

BLANCO JOVEN 2015

 17€  4€

**VIÑAS DE ANNA**

2015

 18€  4€

**VIÑA POMAL**

VIÑA POMAL BLANCO 2015

 18€  4€

**BRUT ROYAL**

CHAMPAGNE BRUT POR POMMERY

 65€  18€

**ANNA DE CODORNÍU**

BLANC DE BLANCS / RESERVA

 19€  4,50€

**SCALA DEI**

GARNATXA NEGRE 2015

 22€  5€

**VIÑA ZACO**

ALBARIÑO 2015

 19€  4€

**JAUME CODORNÍU**

GRAN RESERVA 2011

 50€  12€

**VIÑA POMAL CENTENARIO**

VIÑA POMAL NEGRO RESERVA 2011

 40€  8€



**AMAREN BLANCO**

BARRIL FERMENTADO BLANCO 2010

 29€

**AMAREN**

CRianza

 25€  5,50€

**LUÍS CAÑAS**

RESERVA DE LA FAMILIA

 45€

**CAIR CUVÉE**

CRianza

 25€



# Nuestras CERVEZAS DE BARRIL



**Estrella Damm**  
Cerveza Mediterránea

25 cl. 2 € | 33 cl. 2.5 €



**Voll-Damm**  
Cerveza Doble Malta

33 cl. 3 €



**Damm Lemon**  
Cerveza con limón

25 cl. 2 € | 33 cl. 2.5 €



**Bock Damm**  
Cerveza Negra Munich

33 cl. 3 €

## EN BOTELLA



### *Cerveza mediterránea*

**Estrella Damm**, cerveza de malta, arroz y lúpulo, elaborada según la receta de August K. Damm. Con el 100% de ingredientes naturales.

5.4° / 33 cl. 2.80 €

### *Cerveza de malta y trigo*

**Inedit** es una cerveza única elaborada con malta y trigo de cebada, lúpulo, cilantro, regaliz y piel de naranja.

4.8° / 33 cl. 4.5 € 75 cl. 9 €



### *Cerveza doble malta*

La adición de doble cantidad de malta durante el proceso de elaboración, convierte **Voll-Damm** en una cerveza única que destaca por su fuerza, cuerpo y sabor.

7.2° / 33 cl. 3 €

### *Cerveza con limón 0,0*

**Free-Damm Limón**, cerveza 0,0% elaborada con limones maduros y limas ácidas que le aportan cuerpo y frescura.

0.0° / 33 cl. 2.80 €



### *Cerveza sin alcohol*

**Free Damm**, cerveza 0,0%, malta de variedades puras, fresca, ligera, de amargor equilibrada.

0.0° / 33 cl. 2.80 €

### *Cerveza sin gluten*

**Daura** mantiene el mismo sabor y respeta las mismas propiedades que las cervezas de siempre. Considerada la mejor cerveza sin gluten del mundo.

5.4° / 33 cl. 3.5 €

