

Català | Castellano

Restaurant Bellavista

2 0 2 6

Entrants per tapejar i compartir

Entrantes para tapear
y compartir

Degustació de formatge curat de llet d'ovella amb els seus toppings	14.50€ 
Degustación de queso curado de leche de oveja con sus toppings	
Pernil ibèric de gla tallat a mà amb focaccia, tomàquet natural i AOVE	24.75€ 
Jamón ibérico de bellota cortado a mano con focaccia, tomate natural y AOVE	
Zamburinyes a la brasa amb oli d'all i julivert (6 unitats)	18.50€ 
Zamburiñas a la brasa con aceite de ajo y perejil (6 unidades)	
Filets d'anxova amb pa de coca amb tomàquet	12.75€ 
Filetes de anchoa con pan de coca con tomate	
Nachos "Al Pastor" amb carn, jalapeños i salsa de formatge cheddar	14.00€ 
Nachos "Al Pastor" con carne, jalapeños y salsa de queso cheddar	
Les nostres croquetes casolanes	11.00€ 
Nuestras croquetas caseras	
Pa de coca amb tomàquet	5.50€ 
Pan de coca con tomate	

 Gluten - Gluten	 Peix - Pescado	 Sulfits i SO2 - Sulfitos y SO2
 Ous - Huevos	 Mol·luscos - Moluscos	 Vegetarià - Vegetariano
 Lactis - Lácteos	 Crustacis - Crustáceos	 Soia - Soja
 Api - Apio	 Mostassa - Mostaza	 Tramussos - Altramucos
 Sèsam - Sésamo	 Cacauets - Cacahuets	 Fruits secs - Frutos secos

De l'horta

Del huerto

Especialitats de la casa

Especialidades de la casa

Amanida Cèsar de cabdells amb pollastre cruixent, crostonets de brioix, parmesà i la nostra salsa Cèsar

12.75€

Ensalada César de cogollos con pollo crujiente, picatostes de brioche, parmesano y nuestra salsa César

Amanida de burrata amb tomàquets de temporada i suau pesto cremós

15.00€

Ensalada de burrata con tomates de temporada y suave pesto cremoso

Crema del dia segons temporada

11.00€

Crema del día según temporada

Pappardelle de pasta fresca amb salsa de formatge i tòfona

14.50€

Pappardelle de pasta fresca con salsa de queso y trufa

El nostre caneló de carn melosa amb salsa de ceps i encenalls de foie

14.50€

Nuestro canelón de carne melosa con salsa de ceps y virutas de foie

Risotto al pomodoro amb alfàbrega i crumble de parmesà

13.50€

Risotto al pomodoro, albahaca y crumble de parmesano

Dels fogons

De los fogones

Suprema de salmó sobre hummus de cigrons i wok de verdures al teriyaki	18.50€
Corball al forn amb fruits secs i vi de Xerès sobre patates panadera	16.00€
Tataki de tonyina sobre cremós de patata i salsa de tomàquet i alfàbrega	16.50€
Entrecot de vedella a la graella amb salsa de pebre verd i la seva guarnició	19.50€
Milanesa de secret ibèric amb ou poché, tartufata i cruixent de pernil	15.50€
Pollastre farcit a la catalana amb salsa de rostits i fruits secs	14.50€
Magret d'ànec amb salsa de taronja i milfulles de patata	18.00€
Filet de vedella amb salsa de boletus i parmentier cremós	22.50€

Gluten - Gluten	Peix - Pescado	Sulfits i SO2 - Sulfitos y SO2
Ous - Huevos	Mol·luscos - Moluscos	Vegetarià - Vegetariano
Lactis - Lácteos	Crustacis - Crustáceos	Soia - Soja
Api - Apio	Mostassa - Mostaza	Tramussos - Altramucos
Sèsam - Sésamo	Cacauets - Cacahuets	Fruits secs - Frutos secos

Postres del nostre obrador

Postres de nuestro
obrador

Mosaic de fruites de temporada 6.00€
Mosaico de frutas de temporada

**logurt cremós amb sorbet de fruites
i crumble de canyella** 6.50€
Yogur cremoso con sorbete de frutas
y crumble de canela

Strudel de poma amb gelat de vainilla 7.50€
Strudel de manzana con helado de vainilla

**Pastís cremós de formatge al forn
amb topping de galetes Lotus** 7.50€
Tarta cremosa de queso al horno
con topping de galletas Lotus

**Milfulles caramel·litzat de festuc
cremós i cacau** 7.50€
Milhojas caramelizado de pistacho
cremoso y cacao

**Coulant de xocolata amb gelat de torró
i núvols de sucre** 7.50€
Coulant de chocolate con helado de turrón
y nubes de azúcar

Gluten - Gluten

Ous - Huevos

Lactis - Lácteos

Api - Apio

Sèsam - Sésamo

Peix - Pescado

Mol·luscos - Moluscos

Crustacis - Crustáceos

Mostassa - Mostaza

Cacauets - Cacahuets

Sulfits i SO2 - Sulfitos y SO2

Vegetarià - Vegetariano

Soia - Soja

Tramussos - Altramuces

Fruits secs - Frutos secos

English | Français

Restaurant Bellavista

2 0 2 6

Starters to share

Entrées à partager

**Aged sheep's milk cheese tasting
with selected toppings** 14.50€

Dégustation de fromage affiné au lait de brebis
avec ses accompagnements

**Hand-carved acorn-fed Iberian ham with
focaccia, fresh tomato and extra virgin olive oil** 24.75€

Jambon ibérique de bellota tranché à la main,
servi avec focaccia, tomate fraîche et huile
d'olive extra vierge

**Grilled scallops with garlic
and parsley oil (6 pieces)** 18.50€

Noix de Saint Jacques grillées
à l'huile d'ail et persil (6 pièces)

Anchovy fillets on tomato bread 12.75€

Filets d'anchois sur tranche de pain à la tomate

**Beef "Al pastor" nachos, jalapeños
and cheddar sauce** 14.00€

Nachos « Al Pastor » à la viande, aux piments
jalapeños et à la sauce cheddar

Our homemade croquettes 11.00€

Nos croquettes maison

Coca bread with tomato 5.50€

Pain de coca avec tomate

Gluten - Gluten

Eggs - Œufs

Dairy - Laitiers

Celery - Céleri

Sesame - Sésame

Fish - Poisson

Molluscs - Mollusques

Crustaceans - Crustacés

Mustard - Moutarde

Peanuts - Arachides

Sulphites & SO2 - Sulfites et SO2

Vegetarian - Végétarien

Soy - Soja

Lupine - Lupin

Nuts - Fruits à coque

From the garden

Du potager

House specialties

Spécialités
de la maison

Caesar salad with baby gem lettuce, crispy chicken, brioche croutons, Parmesan and our Caesar dressing

12.75€



Salade César de cœurs de laitue avec poulet croustillant, croûtons de brioche, parmesan et notre sauce César

Burrata salad with seasonal tomatoes and creamy mild pesto

15.00€



Salade de burrata avec tomates de saison et pesto crémeux

Velouté of the day, depending on the season

11.00€

Velouté du jour selon la saison

Fresh pappardelle with a cheese and truffle sauce

14.50€



Pappardelle fraîches à la sauce fromagère et truffe

Our tender meat cannelloni with porcini sauce and foie shavings

14.50€



Notre cannelloni de viande fondante avec sauce aux cèpes et copeaux de foie gras

Risotto with tomato, basil and Parmesan crumble

13.50€



Risotto à la tomate, au basilic et crumble de parmesan

From the kitchen

Du fourneau

Salmon supreme on chickpea hummus with teriyaki vegetable wok

18.50€

Suprême de saumon sur houmous de pois
chiches et wok de légumes au teriyaki

Oven-baked corvina with nuts and Sherry wine sauce on pan-fried potatoes

16.00€

Courbine au four avec fruits secs et vin de Jerez
sur pomme de terre à la boulangère

Tuna tataki on a bed of mashed potatoes, served with a basil tomato sauce

16.50€

Tataki de thon sur lit de purée de pommes
de terre, accompagné d'une sauce tomate
au basilic

Grilled beef entrecôte with green pepper sauce and garnish

19.50€

Entrecôte de bœuf grillée avec sauce au poivre
vert et son accompagnement

Iberian pork cutlet with poached egg, tartufatta and crispy ham

15.50€

Escalope de porc ibérique, œuf poché, sauce
tartufatta et chips de jambon

Catalan-style stuffed chicken with roast gravy and nuts

14.50€

Poulet farci à la catalane, accompagné d'un jus
de rôti et de fruits secs

Duck magret with orange sauce and layered potato mille-feuille

18.00€

Magret de canard avec sauce à l'orange
et mille-feuille de pommes de terre

Beef tenderloin with boletus mushroom sauce and creamy parmentier

22.50€

Filet de bœuf avec sauce aux cèpes
et parmentier crémeux

● **Gluten** - Gluten
● **Eggs** - Œufs
● **Dairy** - Laitiers
● **Celery** - Céleri
● **Sesame** - Sésame

● **Fish** - Poisson
● **Molluscs** - Mollusques
● **Crustaceans** - Crustacés
● **Mustard** - Moutarde
● **Peanuts** - Arachides

● **Sulphites & SO2** - Sulfites et SO2
● **Vegetarian** - Végétarien
● **Soy** - Soja
● **Lupine** - Lupin
● **Nuts** - Fruits à coque

Desserts crafted in-house

Desserts de notre
atelier

Assorted seasonal fruits Plateau de fruits découpés	6.00€ 
Creamy yogurt with fruit sorbet and cinnamon crumble Yaourt crémeux avec sorbet aux fruits et crumble à la cannelle	6.50€    
Apple strudel with vanilla ice cream Strudel aux pommes avec glace à la vanille	7.50€    
Baked creamy cheesecake with Lotus cookie topping Cheesecake crémeux au four avec topping de biscuits Lotus	7.50€    
Caramelized mille-feuille with creamy pistachio and cacao Mille-feuille caramélisé à la crème de pistache et cacao	7.50€    
Chocolate fondant cake with nougat ice cream and sugar clouds Moelleux au chocolat avec glace au nougat et nuages de sucre	7.50€    

 **Gluten** - Gluten
 **Eggs** - Œufs
 **Dairy** - Laitiers
 **Celery** - Céleri
 **Sesame** - Sésame

 **Fish** - Poisson
 **Molluscs** - Mollusques
 **Crustaceans** - Crustacés
 **Mustard** - Moutarde
 **Peanuts** - Arachides

 **Sulphites & SO2** - Sulfites et SO2
 **Vegetarian** - Végétarien
 **Soy** - Soja
 **Lupine** - Lupin
 **Nuts** - Fruits à coque

Palau de Bellavista

by URH