

Bilou Bar

Bravas de Bilou, all i oli y salsa picantona	5,80€
Salmón “Gravlax” marinado y condimentado	12€
Ensalada de Burratina con tomate y aceite de albahaca	9,90€
Aceitunas Sicilianas	3,20€
Pan con tomate del “Forn St Josep”	2,90€
<u>Latitas:</u> Berberecho o Mejillones o Navajas	7,80€
Tabla de quesos afinados con tostadas	14€
Tabla de Jamón Ibérico 100gr	14€
Pimientos del Padrón	7,80€
Pulпитos encebollado con judías del Ganxet	14€
Merluza de Pincho con Ratatouille y aceite de albahaca	18€
Meloso de ternera al estilo “ Bourguignon”	14€
Confit de Pato , parmentier y cogollo a la plancha	14€

“ Pâté en Croûte “ foie gras mi-cuit y gelée de Brandy	16€
Pithiviers de Patata – Emmental y puré de celerí	16€
Chuletón de Galicia 1Kg y sus guarniciones	58€

ENTRE - PANES

Burger Bobby’s Cheese con French Fries	14€
Le “ Croque Monsieur ” gratinado de queso y lacón	12€
Hot Dog Kansas City con cebolla confitada	9,90€

POSTRES

Baba al Ron, Chantilly de mascarpone y vainilla	6,20€
Crêpes Suzette al Grand Marnier	6,20€
Mousse de Chocolate 68% Cacao “ Pa-Oli-Sal “	5,80€
Cheesecake	5,60€

MENU BILOU

Salmón “Gravlax” marinado y condimentado

Pâté en Croûte de foie gras mi-cuit, trompetas, pistacho
y gelée de brandy

Pithiviers de patata y queso Emmental
con puré de celerí

Meloso de ternera al estilo “ Bourguignon ” con parmentier

o

Merluza de Pincho con Ratatouille
y aceite de albahaca

Crêpes Suzette con salsa “ Grand Marnier ”

Agua - Café – Pan del forn St. Josep

48€ iva Incluido

Bistrot Bilou

