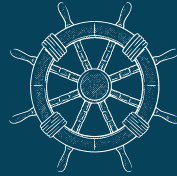


CAFÉ

Baixamar

EST.



1980



## Entrantes · Entrants · *Appetizers*

<b>Bravas</b> · Braves · <i>Fried potatoes with brava sauce</i>	5.00€
<b>Provolone fundido</b> · Provolone Fus · <i>Melted provolone cheese in the oven</i>	5.80€
<b>Provolone Menorquí</b> · Provolone Menorquí · <i>Menorquin Provolone</i>	6.80€
<b>Camembert Rebozado</b> · Camembert Arrebossat · <i>Deep fried Camembert cheese</i>	5.80€
<b>Guacamole con tostaditas</b> · Guacamole amb torrades · <i>Guacamole with toasties</i>	6.80€
<b>Esqueixada de bacalao</b> · Esqueixada de Bacallà · <i>Catalan cod salad</i>	6.80€
<b>Croquetas</b> · Croquetes · <i>Croquettes</i>	6.30€
<b>Huevos rotos con patatas (sobrasada, jamón o bacon)</b> · Ous trencats amb patates (sobrassada, pernil o bacó) · <i>Scrambled eggs with potatoes (sobrasada, Spanish ham or bacon)</i>	6.00€
<b>Crujiente de pollo con 3 salsas</b> · Cruixent de pollastre amb 3 salses · <i>Crispy chicken with 3 sauces</i>	5.80€
<b>Nachos con queso</b> · Nachos amb formatge · <i>Nachos with cheese</i>	7.00€
<b>Nachos con 1 salsa a escoger: Guacamole o Salsa Baixamar</b> · Amb 1 salsa a triar: Guacamole o Salsa Baixamar · <i>Choose one sauce: Guacamole or Baixamar sauce</i>	8.00€
<b>Nachos con las dos salsas</b> · Amb les dues salses · <i>With two sauces</i>	9.00€
<b>Ensaladilla Baixamar</b> · Ensaladilla Baixamar · <i>“Ensaladilla” Baixamar</i>	6.50€
<b>Hummus del día</b> · Hummus del dia · <i>Hummus</i>	7.30€

## Ensaladas · Amanides · *Salads*

<b>Endivias: Mezclum, gambitas, salmón, cherry y salsa roquefort</b>	9.50€
<i>Endívies: Mesclum, gambetes, salmó, cherry i salsa rocafort Chicory leaf: Salad, prawns, salmon, cherry tomatoes and roquefort sauce</i>	
<b>Cabra: Mezclum, pasas, nueces, cherry y vinagreta de fresa</b>	8.50€
<i>Cabra: Espinacs, panses, nous, cherry i vinagreta de maduixa Goat cheese: spinach, raisins, walnuts, cherry tomatoes and strawberry dressing</i>	
<b>Tabulé: Cuscús, tomate, cebolla, pimiento rojo y verde con aceite de menta</b>	7.00€
<i>Tabulé: Cuscús, tomàquet, ceba, pebrot vermell i verd amb oli de menta Tabulé: Couscous, tomatoes, onions, red pepper and mint oil</i>	
<b>Berenjena: Mezclum, cherry, mozzarella y olivada</b>	8.50€
<i>Albergínia: Mesclum, cherry, mozzarella i olivada Aubergines: Aubergines, tomatoes, mozzarella and tapenade</i>	
<b>Ensalada mediterránea: Mezclum, rúcula, olivas de Aragón, tomate seco y pesto</b>	9.00€
<i>Amanida mediterrània: Mesclum, ruca, olives d'Aragó, tomàquet sec i pesto Mediterranean salad: Mezclum, arugula, olives from Aragon, dried tomato and pesto</i>	



# Tostadas · Torrades · *Toasts*

**Escalivada: Pimiento y berenjena al horno, atún y anchoas** 10.00€  
(pan con tomate)

Escalivada: Pebrot i albergínia al forn, tonyina i anxoves (pa amb tomàquet)  
*Escalivada: Baked pepper and auberginie, tuna and anchovies (bread with tomato)*

**Escalivada Especial: Pimiento y berejena al horno, atún y anchoas con queso de cabra fundido (pan con tomate)** 10.50€

Escalivada Especial: Pebrot i albergínia al forn, tonyina i anxoves amb formatge de cabra fus (pa amb tomàquet)  
*Escalivada Especial: Baked pepper and auberginie, tuna, anchovies with melted goats cheese (bread with tomato)*

**Noruega: Queso de untar, salmón y queso Mahón** 13.00€

Noruega: Formatge d'untar, salmó, formatge Mahón i oli d'anet  
*Norwegian: Soft cheese with salmon, Mahon cheese and dill oil*

**Menorquina: Sobrassada, miel y queso Mahón** 11.00€

Menorquina: Sobrassada, mel i formatge Mahón  
*Menorquin: Menorquin sausage with honey and Mahon cheese*

**Dulce: Bacon, cebolla caramelizada y queso de cabra** 11.00€

Dolça: Bacó, ceba caramelitzada i formatge de cabra  
*Sweet: Bacon, caramelized onion and goat cheese*

**Solomillo: Solomillo de cerdo, puré de manzana y salsa roquefort** 11.50€

Rellomello: Rellomello, puré de poma i salsa rocafort  
*Pork loin: Pork loin with apple puree and blue cheese sauce*

**Baixamar: Salsa Baixamar, orégano y mozzarella** 12.00€

Baixamar: Salsa Baixamar, orenga i mozzarella  
*Baixamar: Baixamar sauce, oregano and mozzarella*

**Ibérica: Jamón ibérico y camembert fundido (pan con tomate)** 12.00€

Ibèrica: Pernil ibèric i camembert fus (pa amb tomàquet)  
*Iberian: Iberico spanish ham and hot camembert (bread with tomato)*

**Vegetal: Calabacín, cebolla frita y queso a las Hierbas menorquinas (pan con tomate)** 10.50€

Vegetal: Carabassó, ceba frita i formatge a les herbes menorquines (pa amb tomàquet)  
*Veggie: Grilled courgette, fried onion and herbs cheese (bread with tomato)*

# Bocadillos · Entrepans · *Baguettes*

<b>Bocadillo</b> · Entrepà · <i>Baguette</i>	6.00€
<b>Medio bocadillo</b> · Mig entrepà · <i>Half Baguette</i>	3.50€
<b>Pan sin gluten</b> (entero) · Pa sense gluten (sencer) · <i>Gluten free bread (whole)</i>	+1.50€
<b>Ingrediente extra</b> · Ingredient extra · <i>Extra ingredient</i>	+0.70€

**Escoge 3 ingredientes y haz el bocadillo a tu manera:**  
Tria 3 ingredients i fes l'entrepà a la teva manera  
*Choose 3 ingredients and make the baguette your way:*

## **Carne** · Carn · *Meat:*

- Lomo** · Llom · *Pork loin*
- Pollo** · Pollastre · *Chicken*
- Pastrami** · Pastrami · *Pastrami*
- Solomillo de cerdo** · Rellomello · *Pork tenderloin (+0.50€)*
- Bacon** · Bacó · *Bacon*
- Salsichas de cerdo** · Salsitxes de porc · *Pork sausage*

## **Vegetales** · Vegetals · *Vegetals:*

- Mezclum** · Mesclum · *Salad*
- Espinacas** · Espinacs · *Spinach*
- Pimiento verde** · Pebre verd · *Green pepper*
- Pimiento asado** · Pebre escalivat · *Baked pepper*
- Berenjena** · Albergínia · *Auberginie*
- Cebolla caramelizada** · Ceba caramelitzada · *Caramelized onion*
- Cebolla frita** · Ceba fregida · *Fried onion*
- Tomate** · Tomàquet · *Tomato*
- Calabacín** · Carabassó · *Courgette*
- Aguacate** · Advocat · *Avocado (+0.50€)*

## **Embutidos y quesos** · Embotits i formatges · *Sausages and cheeses:*

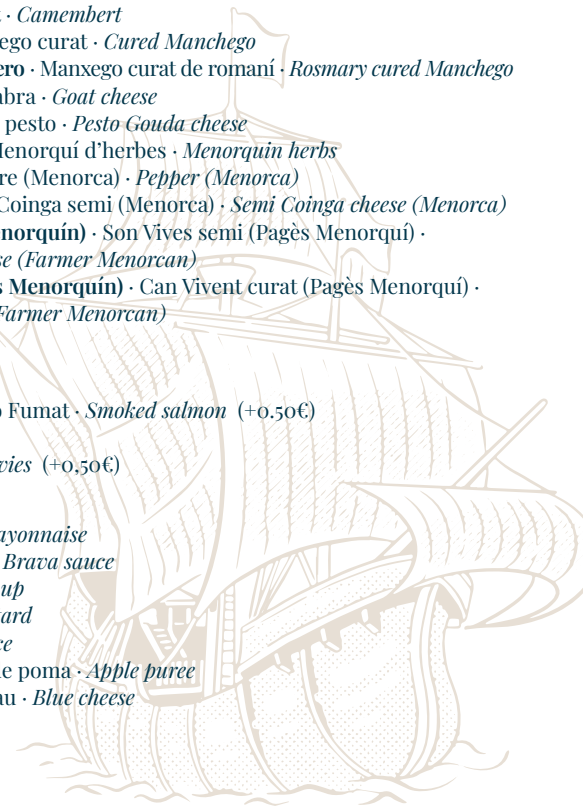
- Jamón ibérico** · Pernil ibèric · *Iberian pork sausage (+0.50€)*
- Longaniza de Vic** · Fuet de Vic · *Vic sausage*
- Longaniza de hierbas** · Fuet d'herbes · *Sausage with herbs*
- Sobrasada payesa** · Sobrassada pagessa · *Farmer sobrasada*
- Carnixua** · Carnixua · *Carnixua*
- Camot** · Camot · *Camot*
- Mozzarella** · Mozzarella · *Mozzarella*
- Camembert** · Camembert · *Camembert*
- Manchego curado** · Manxego curat · *Cured Manchego*
- Manchego curado de romero** · Manxego curat de romani · *Rosmary cured Manchego*
- Rulo de cabra** · Rulo de cabra · *Goat cheese*
- Gouda al pesto** · Gouda al pesto · *Pesto Gouda cheese*
- Menorquín de hierbas** · Menorquí d'herbes · *Menorquin herbs*
- Pimienta (Menorca)** · Pebre (Menorca) · *Pepper (Menorca)*
- Coinga semi (Menorca)** · Coinga semi (Menorca) · *Semi Coinga cheese (Menorca)*
- Son Vives semi (Payés Menorquín)** · Son Vives semi (Pagès Menorquí) · *Semi cured Son Vives cheese (Farmer Menorcan)*
- Can Vinent curado (Payés Menorquín)** · Can Vinent curat (Pagès Menorquí) · *Cured Can Vinent cheese (Farmer Menorcan)*

## **Varios** · Varis · *Various:*

- Tortilla** · Truita · *Omelet*
- Salmón Ahumado** · Salmó Fumat · *Smoked salmon (+0.50€)*
- Atún** · Tonyina · *Tuna*
- Anchoas** · Anxoves · *Anxovies (+0.50€)*

## **Salsas** · Salses · *Sauces:*

- Mahonesa** · Maionesa · *Mayonnaise*
- Salsa brava** · Salsa brava · *Brava sauce*
- Ketchup** · Ketchup · *Ketchup*
- Mostaza** · Mostassa · *Mustard*
- Curry** · Curry · *Curry sauce*
- Puré de manzana** · Puré de poma · *Apple puree*
- Queso azul** · Formatge blau · *Blue cheese*



# Hamburguesas · Hamburgueses · *Burgers*

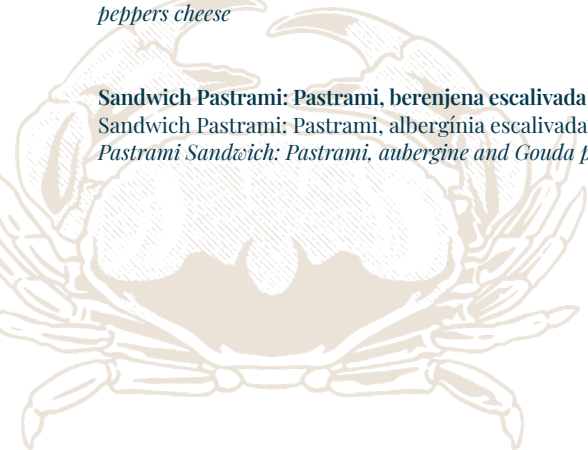
**Hamburguesa Casera Rellena: Queso Azul, Cabra o Camembert** 10.00€  
Hamburguesa Casolana Farcida: Formatge Blau, Cabra o Camembert  
*Homemade hamburger stuffed with cheese: Goat cheese, blue cheese or camembert*

**Hamburguesa Clásica: 180gr de carne, mezclum, tomate, bacon, queso y cebolla** 10.00€  
Hamburguesa Clàssica 180gr de carn, mesclum, tomàquet, bacó, formatge i ceba  
*Classic Hamburger 180 gr meat, lettuce, tomato, bacon, cheese and onion*

**Hamburguesa Campera: 180gr de carne, espinacas frescas, pimiento escalibado, champiñones y salsa de queso a la pimienta** 10.00€  
Hamburguesa Campera: 180gr de carn, espinacs frescos, pebrots escalivats, xampinyons i salsa de formatge al pebre  
*Country burger: 180gr meat, fresh spinach, mushrooms, paprika and peppers cheese*

**Sandwich Pastrami: Pastrami, berenjena escalivada y Gouda al pesto** 5.50€  
Sandwich Pastrami: Pastrami, albergínia escalivada i Gouda al pesto  
*Pastrami Sandwich: Pastrami, aubergine and Gouda pesto*

**Pregunten por los alérgenos, estaremos encantados de informarles**  
Pregunteu pels al·lèrgens, estarem encantats d'informar-los  
*Ask about allergens, we will be happy to inform you*



# Postres ·

## Postres · *Desserts*

Coulant de chocolate · Coulant de xocolata · *Chocolate coulant* 5.00€

Tarta Guinness · Pastís Guinness · *Guinness cake* 5.20€

Tarta de queso · Pastís de formatge · *Cheesecake* 5.00€

**Pregunten por los postres caseros del día** 5.20€  
Pregunteu per les postres casolanes del dia  
*Ask about the homemade desserts of the day*







# Vinos · Vins · Wines

## Tinto · Negres · *Red wine*

<b>Vino de la casa</b> · Vi de la casa · <i>House wine</i>	12.00€
Traslascuestas	18.00€
Muga	20.50€
Andén de la estación D.O.Rioja	19.00€
Pinna Fidelis D.O. Ribera del duero Roble	18.00€

## Blancos · Blancs · *White wine*

<b>Vino de la casa</b> · Vi de la casa · <i>House wine</i>	12.00€
Cyatho	13.00€
Señorito de Sobal D.O. Albariño	18.50€

## Rosado · Rosats · *Pink wine*

<b>Vino de la casa</b> · Vi de la casa · <i>House wine</i>	12.00€
--	--------

## Cava · Cava · *Cava*

<b>Cava de la casa</b> · Cava de la casa · <i>House Cava</i>	12.50€
--	--------

