



## POSTRES

Tarta casolana de fruites de temporada ..... 8.50 €

Fruites fresques segons disponibilitat.

Tarta casera de frutas de temporada : Frutas frescas según disponibilidad.

Pavlova de fruits vermells ..... 8.50 €

cloca de merenga, fruits vermells i gelat de maduixa

Paulova de frutos rojos : cobertura de merengue, frutos rojos y helado de fresa

Pastís de formatge casolà amb oli d'oliva: ..... 9.00 €

pasta brisa, formatge crema i oli d'oliva verge extra

Tarta de queso casera con aceite de oliva : base de masa quebrada, queso crema y aceite de oliva virgen extra.

Crema catalana ..... 6.50 €

Recepta tradicional catalana (infusionada amb canyella, ratlladura de taronja i ratlladura de llimona).

Crema catalana : Receta tradicional catalana (infusionada con canela, ralladura de naranja y ralladura de limón).

Plat de 3 formatges (cabra, ovella, vaca) ..... 11.00 €

Tabla de 3 quesos : cabra, oveja, vaca

Mousse de xocolata casolana ..... 6.90 €

amb faves de tonka

Mousse de chocolate casera : con habas de tonka

Xurros x6 ..... 7.00 €

Xurros cruixents x6, sucre, salsa de xocolata casolana.

Churros crujientes x6, azúcar, salsa de chocolate casera

Cafè Gourmand ..... 9.50 €

Assortiment : crema catalana, mousse de xocolata, pastís de fruites, merenga

Café gourmand : Surtido: crema catalana, mousse de chocolate, tarta de frutas, merengue

## GELATS YÉTI

LA YETI : Chartreuse groc, llimona, llima ..... 14.00 €

Chartreuse amarillo, limón, lima

COLONEL CRÉOLE : Ron Legendario, panses de rom i coco ..... 11.00 €

Ron Legendario, ron con pasas y coco

L'AMIRAL : Ginebra, menta, llimona ..... 11.00 €

Ginebra, menta, limón

SUPLEMENT DE NATA ..... 1.00

## GELATS I SORBETS

artesanal

3€ la bola 5 € els 2 / 7 € els 3

### HELADOS

- Xocolata / Chocolate
- Vainilla / Vainilla
- Cafè / Café
- Rom amb panses / Ron con pasas
- Festuc / Pistacho
- Menta / Menta
- Caramel de mantega salada  
Caramelo de mantequilla salada

### SORBETES

- Maduixa / Fresa
- Gerd / Frambuesa
- Coco / Coco
- Llimona / Limón
- Llima / Lima



## APERITIUS

Ricard, Marie Brizard Anisette ..... 3.20 €

Martini Blanco, Rojo, Campari ..... 5.00 €

Porto Rojo ..... 5.00 €

## CERVESES

**BARRIL** ..... 30 CL 50 CL

Moritz Original ..... 2.90 € 4.50 €

Moritz 7 ..... 3.10 € 4.80 €

Moritz Radler ..... 3.30 € 4.90 €

**AMPOLLA DE CERVESA** ..... 33 CL

Estrella Damn ..... 3.10 €

Estrella Galicia ..... 3.60 €

Corona ..... 3.60 €

Moritz 00 ..... 3.60 €

Moritz Epidor ..... 3.60 €

Brewdog Punk IPA ..... 5.60 €

Ambar IPA ..... 5.60 €



## GIN TONICS

TRIBUTE ..... 10.90 € 11.90 €

Ratlladura de taronja / Ralladura naranja

BOW TIE ..... 10.90 € 11.90 €

Ratlladura de taronja / Ralladura naranja

MG CLASSIC ..... 10.90 € 11.90 €

Ratlladura de taronja / Ralladura naranja

HENDRICK'S ..... 10.50 € 11.50 €

Cogombre / Pepino

BEEFEATER ..... 10.50 € 11.50 €

Ratlladura de llimona / Ralladura de limon

PUERTO DE INDIAS MELON ..... 10.90 € 11.90 €

Ratlladura de llimona / Ralladura de limon

BOMBAY SAPPHIRE ..... 10.50 € 11.50 €

Ratlladura de llimona / Ralladura de limon

SEAGRAM'S ..... 10.50 € 11.50 €

Ratlladura de llimona / Ralladura de limon

TANQUERAY ..... 10.50 € 11.50 €

Ratlladura de taronja / Ralladura naranja

PUERTO DE INDIAS STRAWBERRY ..... 11.90 € 12.90 €

Ratlladura de llimona / Ralladura de limon

MARTIN MILLER'S ..... 11.50 € 12.50 €

Ratlladura de taronja / Ralladura naranja

GIN MARE ..... 12.50 € 13.50 €

Romani i oli d'oliva / Romero y aceite de oliva

NORDÉS ..... 12.50 € 13.50 €

Ratlladura de llimona / Ralladura de limon

ROKU ..... 12.50 € 13.50 €

Ratlladura de llimona / Ralladura de limon

## BEGUDES CALENTS

Cafè Orgànic / Café Orgánico ..... 1.90 €

Cafè descafeinat / Café descafeinado ..... 2.10 €

Americà / Americano ..... 2.20 €

Doble espresso / Doble espresso ..... 3.20 €

Tallat / Cortado ..... 2.00 €

Cafè amb llet / Café con leche ..... 2.80 €

Cappuccino / Cappuccino ..... 3.80 €

Carajillo / Carajillo ..... 2.80 €

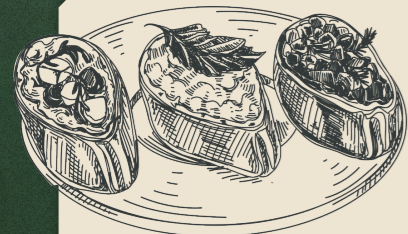
Xocolata calenta / Chocolate caliente ..... 3.00 €

Té/Infusió / Te/Infusión ..... 2.60 €

# YETI BEACH

Bar de tapas





## PINTXOS

*especialitat basca*

Servit sobre una torrada amb amor

La unitat

3.00 €

ELS NOSTRES 10  
PINTXOS  
del moment

25.00 €

*oferta apero*

8  
PINTXOS  
+  
1 gerra de SANGRIA  
clàssica

29.90 €

De 12:00 a mitjanit, de dijous a dilluns ambdós inclosos, fins al 8 de juny de 2026 - 7 dies a la setmana del 8 de juny al 15 de setembre de 2026  
Desde las 12:00 del mediodía hasta la medianoche, de jueves a lunes inclusive, hasta el 8 de junio 2026; los 7 días de la semana desde el 8 de junio hasta el 15 de septiembre 2026



## TAPAS

*Per compartir amb amics*

Pa amb tomàquet <i>Pan con tomate</i>	4.90 €	Pa de tomàquet amb pernil 100% ibèric (100 g) <i>Jamón 100 % ibérico &amp; pan con tomate (100 g)</i>	36.50 €
Patates braves o allioli <i>Patatas Bravas o aioli</i>	6.00 €	Pa de tomàquet amb pernil serrano <i>Jamón serrano &amp; pan con tomate</i>	15.00 €
Truita espanyola amb ceba <i>Tortilla de patatas con cebollas</i>	7.50 €	Pop a l'all <i>Pulpo al ajillo</i>	16.50 €
Croquetes casolanes de pernil ibèric (4 unitats) <i>Croquetas caseras de jamón ibérico (4 unidades)</i>	10.00 €	Gambes a l'all <i>Gambas al ajillo</i>	15.00 €
Croquetes casolanes de formatge (4 unitats) <i>Croquetas caseras de queso (4 unidades)</i>	9.00 €	Formatge manchego, curat / semicurat <i>Queso manchego, curado / semicurado</i>	15.50 €
Taula mixta (formatges curats i embotits artesans) <i>Tabla mixta (quesos curados y embutidos artesanales)</i>	15.00 €	Ensaladilla rusa <i>Ensaladilla rusa</i>	6.50 €
Pa de tomàquet amb pernil 100% ibèric (50 g) <i>Jamón 100 % ibérico &amp; pan con tomate (50 g)</i>	19.50 €	Pa de tomàquet amb Anxoves de l'Escala <i>Anchoas de L'Escala &amp; pan con tomate</i>	13.50 €

## VINS

*favoriats*

	 Vidre 14 cl	 Vidre 18 cl	 Ampolla 75 cl	 Magnum 150 cl
Rosat - VI ROSAT FRANCÈS DEL MOMENT <i>Fresc, afruïtat, lleuger / Fresco, afrutado, ligero</i>	5.00 €	6.20 €	24.00 €	52.00 €
Negre - MAS LLUNES RHODES (D/O Emporda) <i>Estructurat, intens, especiat / Estructurado, intenso, especiado</i>	6.20 €	7.60 €	32.00 €	66.00 €
Negre - PAGO DE LOS CAPELLANES RESERVA (Ribera Del Duero) <i>Potent, profund, llenyós / Potente, profunda, amaderado</i>			75.00 €	-
Blanc - MAS LLUNES MARAGDA (D/O Emporda) <i>Fresc, viu, aromàtic / Fresco, vivo, aromático</i>	4.90 €	6.10 €	22.00 €	-
Xampany - BILLECART SALMON BRUT <i>La més petita de les Grans Cases / La más pequeña de las Grandes Casas</i>			120.00 €	250.00 €

Lista d'al·lèrgens disponible a petició - Preus en euros - IVA inclòs - Servei inclòs  
Lista de alérgenos disponible bajo petición - Precios en euros - IVA incluido - Servicio incluido

## ENTRANTS

Plat de tomàquet i burrata* <i>Tomàquets de varietat tradicional, burrata de búfal, pesto i vinagreta</i>	16.00 €
<i>Bandeja de tomate y burrata : Tomates de variedades tradicionales, burrata de búfala, pesto y vinagreta</i>	
<i>*Quan els tomàquets maduren, nosaltres també: Disponible a partir de finals de maig, segons disponibilitat</i>	
<i>*Cuando los tomates maduran, nosotros también: Disponible a partir de finales de mayo, según disponibilidad</i>	
Carpaccio de vedella <i>Llom de vedella cuita a foc lent, ruca, salsa Vitello (anxoves, tonyina, ou, tàperes, nata)</i>	12.00 €
Gravlax de salmó amb anet <i>Filet de salmó marinat a la casa, servit amb una crema d'anet i llima</i>	15.00 €
Foie gras semicuit <i>Foie gras semicuit casolana del Sud-oest, amb Armagnac i torrada, coberta al forn Jospser (90 g)</i>	22.00 €
Tataki de tonyina <i>Llom de tonyina vermella, lleugerament marcat amb salsa de soja teriyaki, llavors de sèsam torrades i amanida variada</i>	22.00 €

## PLATS PRINCIPALS *een topping naar keuze*

Entrecot (VBF) <i>Entrecot a la graella en un forn de llenya Jospser, aproximadament 300 g</i>	29.00 €
<i>Entrecôte (VBF): Corte de ternera a la parrilla en horno de leña Jospser, aproximadamente 300 g</i>	
Tires de pollastre amb curri i llet de coco <i>Servit amb arròs basmati</i>	15.00 €
<i>Tiras de pollo al curry y leche de coco : Servidas con arroz basmati</i>	
Bavette (VBF) Un tall de vedella a la graella en un forn de llenya Jospser <i>Bavette (VBF): Corte de ternera a la parrilla en horno de leña Jospser</i>	19.50 €
Tentacles de pop a la graella en un forn Jospser <i>Pop cuit en brou, a la graella i servit amb una salsa de julivert</i>	28.00 €
<i>Tentáculo de pulpo a la parrilla en horno Jospser : Pulpo cocido en caldo, asado a la parrilla y acompañado de una salsa de perejil</i>	
Peix del dia <i>Filet de llobarro o lubina (segons disponibilitat), cuit a la graella de llenya Jospser i servit amb salsa espanyola</i>	22.00 €
<i>Selección del día : Filete de dorada o llobarro, según disponibilidad, cocinado en horno de leña Jospser y acompañado de salsa española</i>	
Coquillettes (pasta) amb pernil i tartufatta <i>Coquillettes servides amb una crema de tartufatta i parmesà</i>	19.00 €
<i>Coquillettes (pasta) con jamón y tartufatta : Coquillettes acompañadas de crema de tartufatta y parmesano</i>	
Penne amb salsa bolonyesa <i>Penne servides amb una salsa bolonyesa d'elaboració lenta, amb vedella, tomàquet i herbes</i>	14.00 €
<i>Penne a la boloñesa : Pennes acompañadas de una salsa boloñesa guisada, carne de ternera, tomate y hierbas aromáticas</i>	
Poke bowl de tonyina <i>Tataki de tonyina, alvocat, mango, cogombre, llavors de sèsam torrades, arròs</i>	19.00 €
<i>Poke bowl de atún : Tataki de atún, aguacate, mango, pepino, sésamo tostada, arroz</i>	
Poke bowl vegà <i>Verdures de temporada a la planxa, alvocat, mango, cogombre, llavors de sèsam torrades, arròs</i>	15.00 €
<i>Poke bowl vegano : Verduras de temporada a la parrilla, aguacate, mango, pepino, semillas de sésamo tostadas, arroz</i>	
Amanida Cèsar de pollastre <i>Amanida variada, pollastre tendre, salsa Cèsar autèntica</i>	15.00 €
<i>Ensalada César de pollo : Surtido de lechugas, pollo tierno, auténtico aderezo César</i>	
Amanida Cèsar amb gambes o salmó <i>Amanida variada, salmó gravlax o gambes a l'all, salsa Cèsar autèntica</i>	17.00 €
<i>Ensalada César con gambas o salmón : Surtido de lechugas, salmón gravlax o gambas al ajillo, auténtico aderezo César</i>	

## INGREDIENTS

*al vostre gust*

Per acompanyar els vostres àpats, hamburgueses i menú infantil

Amanida mixta o	Ensalada mixta o
Patates o	Patatas o
Verdures o	Verduras o
Patates al forn amb nata i cibulet o	Patatas asadas con crema y cebollino o
Arròs tailandès	Arroz tailandés

+ 6.00 € de cobertura adicional



## BURGERS casolana

Croque Monsieur <i>Jamón dulce, formatge, pa de sandvitx integral</i>	16.00 €
<i>Croque Monsieur : Jamón cocido, queso, pan de molde integral</i>	
Le poulet doré <i>Panet d'hamburguesa artesà, pollastre cruixent, formatge manchego / Pan de hamburguesa artesanal, pollo crujiente, queso manchego</i>	17.00 €
Océan burger <i>Focaccia casolana, salsa de mantega blanca, peix del dia i formatge cremós / pan focaccia artesanal, salsa beurre blanc, pescado del día y queso crema</i>	18.00 €
Le Signature <i>Panet d'hamburguesa artesà, bistec picat VBF, formatge curat manchego, compota de ceba / Pan de hamburguesa artesanal, carne picada VBF, queso manchego curado, compota de cebolla</i>	18.00 €

## KIDS

*menys de 10 anys*

UN XAROP AL VOSTRE GUST <i>Pit de pollastre o filet de peix del dia o Penne amb salsa bolonyesa</i>	UN JARABE DE SU ELECCIÓN <i>Filete de pollo o filete de pescado del día o Pennes a la boloñesa</i>
2 boles de gelat al teu gust entre : <i>vainilla, xocolata, gerd o maduixa</i>	2 bolas de helado a elegir entre : <i>vainilla, chocolate, frambuesa o fresa</i>

12.00 €