

BIM'S

Benvinguts al nostre bistrot mediterrani, on cada plat està pensat per compartir i gaudir amb bona companyia. Fets amb productes de territori, fem el que més ens agrada des de 1935

Bienvenidos a nuestro bistrot mediterráneo, donde cada plato está pensado para compartir y disfrutar en buena compañía. Hechos con productos de proximidad, hacemos lo que más nos gusta desde 1935.

ELS CLÀSSICS

Els de sempre del Terraza - tot el dia - Los de siempre del Terraza - todo el día

Pa de coca amb tomàquet Pan de coca con tomate	3.50€
Patates BIM'S amb allioli i salsa picant Patatas BIM'S con alioli y salsa picante	7€
Croquetes de gamba de Roses Croquetas de gamba de Roses	9€
Bunyols cruixents de bacallà amb mel de l'Empordà Buñuelos crujientes de bacalao con miel del Empordà	9€
Calamars cruixents amb maionesa de cítrica Calamares crujientes con mayonesa citrica	12€
Truiteta de patata i ceba feta al moment Tortillita de patata y cebolla hecha al momento	12€
Anxoves de Roses Anchoas de Roses	16€
Selecció de formatges catalans amb mermelades i fruits secs Selección de quesos catalanes con mermeladas y frutos secos	16€
Espatlla ibèrica de gla Paleta ibérica de bellota	25€
Taula d'iberics amb daus de meló osmotitzats Tabla de ibéricos con dados de melón osmotizados	16€
Bikini amb pa de brioix, pernil dolç i formatge "El Cabirol" l'Aubreda" Bikini con pan de brioche, jamón dulce y queso "El Cabirol" l'Aubreda "	7€
Brioche de pulled pork amb ceba vermella encurtida Brioche de pulled pork con cebolla roja encurtida	9€

PLATS DEL BISTRÓ

Receptes amb ànima mediterrània | Recetas con alma mediterranea

Amanida d'encurtits amb formatge fresc, poma i mel Ensalada de encurtidos con queso fresco, manzana y miel	12€	Chuletón de Girona madurat 30 dies a la brasa amb patates baby, farigola i mantega Chuletón de Girona madurado 30 días a la brasa con patatas baby, tomillo y mantequilla	28€
Mezclum d'enciams, taronja, magrana, pollastre cruixent i gerds Ensalada de lechugas, naranja, granada, pollo crujiente y frambuesa	14€	Galta de porc ibèric amb puré de moniato i avellana Carrillera de cerdo ibérico con puré de boniato y avellana	18€
Burrata amb pinyons torrats, raïm a la brasa i carbassa agredolça Burrata con piñones tostados, mermelada de uva a la brasa y calabaza agridulce	14€	Pop a la brasa amb puré de patata i chips de verdres Pulpo a la brasa con puré de patata, y chips de verduras	24€
Amanida tèbia de coliflor, bròquil, escarola, pera i mandarina Ensalada templada de coliflor, brócoli, escarola, pera y mandarina	12€	Gamba de Roses M a la brasa	22€
Carpaccio de figa a la brasa, praliné d'ametlla i xerès Carpaccio de higo a la brasa, praliné de almendra y Jerez	16€	Calamar a la brasa amb la seva tinta i rossinyols Calamar a la brasa con su tinta y rebozuelos	22€
Crema de carbassa amb curri i llet de coco Crema de calabaza con curry y leche de coco	12€	Peix del dia a la brasa amb patates i pebrots confitats Pescado del día a la brasa con patatas y pimientos confitados	s/m
Carxofes confitades, encenalls de pernil i rovell d'ou Alcachofas confitadas, virutas de jamón y yema de huevo	14€	ARROSSOS BIM'S	
Caneló XL de rostit amb soubisse i demi-glace de carn Canelón XL de asado con soubisse y demi-glace de carne	15€	Amb arròs de Pals - perquè si és local, és més bo! Con arroz de Pals - porque si es local, sabe mejor!	
Macarrons de l'àvia Mercè gratinats Macarrones de la abuela Mercè gratinados	12€	min 2 pax	
Hamburguesa Angus a la brasa amb formatge de cabra, pickles casolans i salsa del xef Hamburguesa Angus a la brasa con queso de cabra, encurtidos caseros y salsa del chef	16€	Sec amb sípia i gambes de Roses Seco con sepia y gambas de Roses	
		Arròs d'ibèric i foie Arroz de ibérico y foie	
		Cremós de verdres eco de temporada Cremoso de verduras eco de temporada	

El nostre pa d'aigua amb massa mare 1.50€ Nuestro pan de agua con masa madre

BIM'S

Bienvenue dans notre bistrot méditerranéen, où chaque plat est pensé pour être partagé et savouré en bonne compagnie. Préparés avec des produits locaux, nous faisons ce que nous aimons depuis 1935.

Welcome to our Mediterranean bistro, where every dish is made to share and enjoy in great company. Crafted with local ingredients, we've been doing what we love since 1935.

THE CLASSICS

Les typiques du Terraza - toute la journée - the typical Terraza bites - all day

Pain de coca à la tomate Coca bread with tomato	3.50€
Patatas bravas avec aïoli et sauce piquante Patatas bravas with aioli and spicy sauce	7€
Croquettes de crevettes de Roses Roses prawn croquettes	9€
Beignets de morue croustillants avec miel de l'Empordà Crispy cod fritters with Empordà honey	9€
Calamares croustillants, mayonnaise citrique Crispy calamari with citrus mayonnaise	12€
Petite tortilla de pommes de terre et oignons faite à la minute Mini potato and onion omelette made to order	12€
Anchois de Roses Roses anchovies	16€
Sélection de fromages catalans et confitures Selection of Catalan cheeses with jams	16€
Épaule Ibérique Iberian shoulder ham	25€
Assiette de charcuterie ibérique et dés de melon osmotisés Iberian cured meat platter with osmotic melon cubes	16€
Croque-monsieur brioché, jambon blanc et fromage Cabirol l'Aubreda Bikini sandwich with brioche bread, ham and Cabirol l'Aubreda cheese	7€
Brioche de pulled pork avec oignons rouges marinés, feta et sauce barbecue Pulled pork brioche with marinated red onions, feta and barbecue sauce	9€

BISTRÓ DISHES

Recettes à l'âme méditerranéenne | Recipes with Mediterranean soul

Salade verte de pickles, pomme marinée et miel Assorted green pickles salad with apple and honey	12€	Côte de bœuf de Gérone maturée 30 jours à la braise, pommes de terre baby au thym et beurre 30-day matured Girona beef rib steak grilled with baby potatoes, thyme and butter	28€
Salade de jeunes pousses, orange, grenade, poulet croustillant et framboise Mixed leaf salad, orange, pomegranate, crispy chicken and raspberry	14€	Joue de porc ibérique, purée de patate douce et noisette Iberian pork cheek, sweet potato purée and hazelnut	18€
Burrata, pignons grillés, raisin à la braise et potiron aigre-doux Burrata, toasted pine nuts, grilled grapes and sweet-and-sour pumpkin	14€	Poulpe du Cap de Creus grillé, parmentier de pommes de terre et chips de légumes Grilled Cap de Creus octopus, potato parmentier and vegetable crisps	24€
Salade tiède de chou-fleur, brocoli, scarole, poire et mandarine Warm cauliflower, broccoli, escarole, pear and mandarin salad	12€	Gamba de Roses M Grillées Grilled Roses M prawns	22€
Carpaccio de figue à la braise, praliné d'amande et Jerez Grilled fig carpaccio, almond praline and Jerez	16€	Calamar grillé à la braise, avec son encre et des girolles Grilled squid with its ink and chanterelle mushrooms	22€
Velouté de potiron au curry et lait de coco Pumpkin velouté with curry and coconut milk	12€	Poisson du jour grillé selon arrivage, pommes de terre et poivrons Grilled fish of the day (market selection) with potatoes and peppers	s/m
Artichauts confits, copeaux de jambon et jaune d'œuf basse température Confit artichokes, ham shavings and slow-cooked egg yolk	14€	BIM'S RICE Avec Riz de Pals - parce que le local, c'est meilleur! With Pals rice (Empordà) - because local tastes better! min 2 pax	
Cannelloni XL de rôti, soubise et demi-glace de viande XL roast cannelloni, soubise and meat demi-glace	15€	Riz à la seiche et gambas de Roses Rice with cuttlefish and Roses prawn	23€
Macaronis gratinés de grand-mère Mercè Grandma Mercè's baked macaroni	12€	Riz à l'ibérique et au foie gras Rice with Iberian pork and foie gras	22€
Burger grillé Angus au fromage de chèvre catalan, pickles et la sauce du chef Grilled burger Angus with Catalan goat cheese, pickles homemade and chef sauce	16€	Riz crémeux aux légumes éco de saison Creamy rice with seasonal organic vegetables	18€

Notre pain de campagne | Our bakery sourdough bread 1.50€

LES POSTRES | SWEET BITES

Banoffee: brownie de plàtan amb gelat i nous pecanes

8€

Banoffee: brownie de plátano con helado y nueces pecanas

Banoffee : brownie à la banane, glace et noix de pécan

Banoffee: banana brownie with ice cream and pecans

Mousse lleugera de cireres, compota casolana i streusel cruixent

7.50€

Mousse ligera de cereza, compota casera y streusel crujiente

Mousse légère de cerises, compotée maison et streusel croustillant

Light cherry mousse, homemade compote and crunchy streusel

Babà al rom amb gelat de canyella

7€

Babá al ron con helado de canela

Babà au rhum et glace à la cannelle

Rum baba with cinnamon ice cream

Tiramisú de cafè i avellanes

7€

Tiramisú de café y avellanas

Tiramisu au café et aux noisettes

Coffee and hazelnut tiramisu

Coulant d'avellana amb cafè

8.50€

Coulant de avellana con café

Coulant à la noisette et café

Hazelnut fondant with coffee

Mosaic de fruita de temporada

7€

Mosaico de fruta de temporada

Mosaïque de fruits de saison

Seasonal fruit mosaic

Selecció de gelats i sorbets artesans

7€

Selección de helados y sorbetes artesanos

Sélection de glaces et sorbets artisanaux

Selection of artisanal ice creams and sorbets