



BAHIA
TIKKA

RISTORANTE Y BRASA

Sul retro del nostro menu, scoprite un glossario degli ingredienti della nostra cucina per condividere al meglio i nostri sapori e la nostra passione.

TAPAS DA CONDIVIDERE

O TUTTE PER ME!

GUACAMOLE DI BAHIA da condividere per 2  . . 17

Un classico della casa

RILLETES DI GRANCHIO AL CURRY. . . 12

NACHOS. . . 17

Cheddar, chorizo, cipolle, coriandolo

GYOZA DI MANZO 6 pezzi. . . 11

CROQUETAS DI AGNELLO CONFIT 6 pezzi. . . 12

CROCCHETTA DI MAIALE CONFIT 3 pezzi. . . 9

GAMBERI CRISPY 6 pezzi. . . 16

FALAFEL 6 pezzi  . . 10

Ceci, barbabietole, erbe aromatiche, salsa raita

TAPAS DI POLPO  . . 18

Polpo e chorizo affettati, cotti al forno a carbone con salsa matcha

BURRATA CREMOSA. . . 12

Pesto al coriandolo, pane pita

MINI TACOS 3 pezzi. . . 17

Pollo – Salmone – Agnello confit

MINI BAO 3 pezzi. . . 18

Gambero crispy – Maiale confit – Portobello

UOVA ALLA MAIONESE BAHIA

CON SPEZIE DOLCI. . . 7.50

FOIE GRAS D'ANATRA AL CURRY. . . 23

Chutney di mango e vaniglia, brioche tostata

OSSO CON MIDOLLO GRIGLIATO AL

BARBECUE. . . VEDERE LAVAGNA

I BANCHI CRUDOS

CEVICHE TRADIZIONALE . 14 (Versione piatto principale . 28)

Pesce bianco secondo disponibilità, leche de tigre, cipolle rosse, patata dolce, mais croccante, coriandolo

CEVICHE CARAIBICO . 14 (Versione piatto principale . 28)

Pesce bianco secondo disponibilità, leche al frutto della passione, papaya, mango, melagrana, kiwi, chips di banana, cipolle rosse, coriandolo

TIRADITO DI SALMONE . 25

Frutti rossi, leche esotica, riso sushi

TARTARE DI TONNO . 29,50

Foie gras scottato, frutta di stagione, mango, basilico, leche al mango, riso sushi

TARTARE DI MANZO ALLA THAILENDESE . 23

Patatine fritte fatte in casa

PESCI

Creazioni speciali del momento del nostro chef

LOBSTER ROLL . 36

Astice, granchio, remoulade di sedano rapa al tartufo, sriracha, patatine fritte fatte in casa

POLPO GRIGLIATO AL BARBECUE . 32

Pomodoro cuore di bue scottato, salsa barbecue amarillo, anticucho

SALMONE SEMICOTTO . 25

Insalata di piselli e fave, finocchio brasato, salsa lampone e zenzero

INSALATE E PIATTI VEGETARIANI

BOWL BAHIA . 19

Salmone marinato, avocado, cavolo in agrodolce, mango, fave di edamame, riso per sushi

BURRATA CREMOSA . 20

Melanzane confit, erbe fresche, melagrana, vinaigrette al miele

GNOCCHI DI PATATA DOLCE . 23

Burrata, salsa di pomodoro al basilico

PITA TIKKA . 23

Pane pita grigliato al barbecue, falafel, salsa raita, cavolo rosso in agrodolce, cetriolo e ananas grigliato, patatine fritte artigianali



CARNI

Grigliate cotte al carbone

PANCETTA DI MAIALE LACCATA AL PONZU . . . 28

Mousseline di patate al limone ed erbe fresche

PICANHA D'ANATRA . . . 27

Jus al timo e zenzero, purea di patata dolce

CONTROFILETTO GRIGLIATO . . . 32

Salsa one, patatine fritte fatte in casa

CURRY DI POLLO STILE KAARAGE . . . 25

Riso all'aceto

BURGER TIKKA . . . 23

Pollo kaarage, mozzarella affumicata, maionese sriracha, lattuga romana, salsa barbecue, patatine fritte fatte in casa

PICANHA DI MANZO. . . 600 g per 2. . . 70

Alla spada brasiliana,. . . **1.2 kg per 4. 130**

Servita sul barbecue per completare la cottura secondo il vostro gusto

FAJITAS DI POLLO . . . 22

Tortillas di mais, trio di salse, patatine fritte fatte in casa

CONTORNI

PATATINE BAHIA . . . 6

Patatine fritte artigianali cotte nel grasso di manzo, cheddar, spianata

PURÈ AL TARTUFO . . . 10

MAIS GRIGLIATO AL BARBECUE . . . 6

VERDURE GRIGLIATE AL BARBECUE . . . 6

PURÈ DI PATATE AFFUMICATO . . . 6

PATATINE DI PATATA DOLCE . . . 6

RISO PER SUSHI. . . 5

MENU BAMBINI

Fino a 12 anni . . . 13.50

FILETTO DI PESCE FRESCO

Purè rustico di patate

OPPURE

POLLO IMPANATO FATTO IN

CASA

Patatine fritte fatte in casa

OPPURE

BISTECCA DI MANZO MACINATO

Patatine fritte fatte in casa

GELATO A SCELTA

OPPURE

MOUSSE AL CIOCCOLATO

FATTA IN CASA

OPPURE

WAFFLE

Coulis di dulce de leche

OPPURE

ANANAS ARROSTO



EVENTI

Durante i nostri eventi, avrete la possibilità di ascoltare numerosi artisti di talento e assistere a uno spettacolo di qualità.

Che veniate a trovarci in settimana o durante il weekend, l'atmosfera sarà sempre garantita.



SEMINARI

Un evento da organizzare?

Dalla colazione di lavoro alla serata di gala, Bahia Tikka immagina eventi su misura, adatti a tutte le vostre esigenze professionali o private.

Due sale, due atmosfere e tutta l'attrezzatura necessaria per momenti unici, in formato cocktail o pranzo/cena seduti, da 10 a 350 invitati.

Attrezzatura completa a disposizione: microfoni, videoproiettore, schermo gigante, impianto audio e molto altro.

Riunione, pranzo, cena o celebrazione d'eccezione: Bahia Tikka dà vita ai vostri progetti con stile e precisione.

GLOSSARIO

Aji : peperoncino — panca, amarillo, rocoto, limo, dal più dolce al più intenso

Ceviche : pesce fresco crudo tagliato a cubetti e marinato in leche de figre

Leche de figre : succo di limone frullato con fumetto di pesce, pesce crudo, coriandolo, cipolle e aji

Tiradito : filetto di pesce crudo affettato finemente, come un sashimi, e marinato in leche de figre

Bao : panino cinese cotto al vapore

Chimichurri : salsa argentina a base di prezzemolo





Instagram : @bahiatikka



Per prenotare : www.bahiatikka.com



Consulta i nostri menu in diverse lingue



**BAHIA
TIKKA**

6, allée du Zéphyr à Pornichet

Prenotazioni : 02 40 62 17 02

hola@bahiatikka.com

La nostra cucina è fatta in casa e preparata con prodotti freschi.

Il nostro team è a vostra disposizione per qualsiasi spiegazione sul menu.

Lista degli allergeni disponibile su richiesta.

Tasse e servizio inclusi, prezzi in euro IVA inclusa.

