



# BAR GASTRONÒMIC

Carrer Major, 118 · Ulldecona  
Tel. 977 721 199 · oco@oco.cat

www.oco.cat



IVA inclòs

## ENTRETENIMENTS

Pernil ibèric amb pa tallat i tomata de penjar .....	12,50	
Cecina dels ports amb pa tallat i tomata de penjar .....	11,50	
Selecció de formatges amb fruits secs i codony .....	9,50	
OCO! croquetes (unitat, mínim 4).....	1,30	
(Consulta les nostres croquetes del dia)		
Amanida mesclum d'abadejo confitat i primentó escalivat amb la pròpia emulsió.....	8,50	
Amanida de poma i formatge fresc.....	8,00	
Carpaccio de:		
Peus de porc.....	8,00	
Gamba amb sal negra i oli OCO! .....	10,50	

## PLATS

Tàrtar de Salmó marinat i alvocat .....	11,00	
Canelons de peix.....	9,00	
Crepe de rostit amb beixamel i gratén de formatge curat d'ovella.....	9,00	
Mandonguilles vegetals amb salsa .....	6,50	




PER EMPORTAR










IVA inclòs

## SUSHI (dijous, divendres i dissabtes nit)

Hosomaki (amb wasabi) 8 unitats:

Salmó .....	5,50	
Tonyina .....	5,50	
Cogombre i pastanaga.....	4,00	

Roll fusion (6 unitats):

Salmo, alvocat, formatge crema, ceba cruixent i teriyaky.....	9,00	 
Tonyina, cogombre, mayonesa, sésam i wasabi .....	9,00	  
Cranc, salmó, alvocat, mayonesa, teriyaky, sésam i caviar roig .....	9,50	   

## OCO! LLEPOLIES

Torrija d'orxata amb natilla de xufa .....	4,50	  
Pastís de formatge d'ovella amb praliné d'ametlles.....	5,00	   
Quallada del Maestrat amb mel de Ramon .....	3,80	



PER EMPORTAR



## BAR GASTRONÒMIC

IVA inclòs

### Vins negres

#### Mas de les Vinyes 2018 (Andreu Roca)

Garnatxa negra D.O. Terra Alta ..... 6,50

#### Naturalis negre 2018 (Celler Batea)

Garnatxa negra ecològica D.O. Terra Alta .....12,50

#### Clàssic Pascona 2016 (Celler Pascona)

Carinyena i garnatxa negra D.O. Montsant .....16,50

#### Austum 2018 (Bodega Tionio)

Tinto fino ecològic D.O. Ribera del Duero ..... 14,00

### Vins blancs

#### Mas de les Vinyes 2019 (Andreu Roca)

Garnatxa blanca D.O. Terra Alta..... 6,50

#### Blanc d'agulla Portell (Cooperativa del Sarral)

70% Macabeu 30% Parellada D.O. Conca de Barberà ..... 9,00

#### Naturalis blanc 2018 (Celler Batea)

Garnatxa blanca ecològica D.O. Terra Alta .....11,00

#### Chardonnay 2018 (Bodega Enate)

Chardonnay D.O. Somontano.....13,50

### Vins rosats

#### Rosat d'agulla Portell (Cooperativa del Sarral)

Trepat D.O. Conca de Barberà .....9,00

#### Celler Arrufí Rosat (Celler Arrufí)

Garnatxa i Syrah ecològic D.O. Terra Alta ..... 10,50

### Cava

#### Agustí Torelló Mata Brut Reserva (Celler Agustí Torelló Mata)

Macabeu, Parellada i Xarel·lo ecològic D.O. Cava..... 15,00

#### Petit Albet Brut Reserva (Celler Albet i Noya)

Macabeu, Parellada i Xarel·lo ecològic D.O. Penedès .....12,50

### Cerveeses

Moritz 33cl .....1,80

Paulaner 50cl.....3,50