

CASABEA

BAR & RESTAURANT

El chef Suren y su equipo le ofrecen una cocina casera de temporada, de inspiración mediterránea, elaborada con productos frescos.



ENTRANTES PARA COMPARTIR O NO...

- BURRATA EN CAMISA ROJA RELLENA DE PESTO CON MUHAMMARA DE PIMIENTOS ROJOS** 14€
Burrata envuelta en una fina capa de gelatina de tomate y salsa muhammara (puré de pimientos rojos confitados, comino, nueces, zumo de limón y ajo)
- MAKI A LA ANDALUZA ACOMPAÑADO DE SALSAS PIQUILLO CON PIMENTÓN AHUMADO Y ARROZ INFLADO** 14€
Hoja de nori, arroz al azafrán, gambas y chorizo
- PULPO AHUMADO CON MADERA ACOMPAÑADO DE ALIOLI DE AJO NEGRO Y SALSAS CHIMICHURRI** 15€
Salsa chimichurri: orégano, perejil, guindilla, ajo, limón, aceite de oliva
- TATAKI DE TERNERA CHAROLESA CON GREMOLATA** 14€
Tapa de ternera charolesa sellada y luego marinada. Gremolata: perejil picado, ralladura de naranja, ralladura de limón, ajo, aceite de oliva
- MEZCLA DE VERDURAS CRUJIENTES DE VERANO ACOMPAÑADAS DE CHANTILLÍ DE FETA Y TRIGO SARRACENO INFLADO** 13€
Verduras de temporada según disponibilidad. Chantillí de feta: feta, nata, mascarpone, zaatar, limón confitado
- TABLA DE QUESOS DEL SUR** 15€
Moliterno trufado/s DOP, Manchego DOP, chantillí de feta con zaatar y limón confitado, mermelada de albaricoque
- TABLA PEQUEÑA DE LA CASA** 15€
Jamón San Daniele DOP 18 meses, chorizo ibérico, hummus de guisantes verdes rotos, muhammara de pimientos rojos, chantillí de feta con zaatar y limón confitado, Manchego, pan de pita frito con comino
- TABLA GRANDE DE LA CASA** 26€
Jamón San Daniele DOP 18 meses, chorizo ibérico, hummus de guisantes verdes rotos, muhammara de pimientos rojos, chantillí de feta con zaatar y limón confitado, Manchego, pan de pita frito con comino
- Suplemento por acompañamiento de patatas fritas frescas 5 € o ensalada verde 4 €*



PLATOS FRESCOS DE VERANO Y VEGGIE

- TATAKI DE ATÚN EN ENSALADA CON VERDURAS DE VERANO Y VINAGRETA DE CÍTRICOS Y LIMÓN CONFITADO** 19€
Atún sellado y marinado en salsa de soja, aderezado con vinagre balsámico y aceite de sésamo. Verduras de temporada según disponibilidad
- CARPACCIO DE TOMATES CON BURRATA, SALSAS PESTO Y JAMÓN CURADO SAN DANIELE DOP** 21€
Tomates de temporada según disponibilidad
- CASA BOWL VEGGIE** 19€
Trio de quinoa, aguacate, pepino, habas, tartar de tomate y cebolla roja con vinagre de jerez, salsa de yogur búlgaro, chantillí de feta, zaatar y limón confitado, pan de pita con comino
- TARTA DE MASA QUEBRADA CON VERDURAS DE VERANO, CHANTILLÍ DE FETA CON ZAATAR Y LIMÓN CONFITADO, SALSAS MUHAMMARA Y TRIGO SARRACENO INFLADO** 18€
Verduras de temporada según disponibilidad, trigo sarraceno inflado
Salsa muhammara: pimientos rojos confitados, comino, nueces, ajo, zumo de limón
- LINGUINE VERDE CON VERDURAS DE TEMPORADA Y SALSAS PESTO** 21€
Verduras de temporada según disponibilidad



FILETE DE LUBINA CON SALSA VIRGEN DE HINOJO Y KUMQUAT CONFITADO, ACOMPAÑADO DE HUMMUS DE GUISANTES VERDES ROTOS **34€**

Hummus: guisantes verdes rotos triturados, con tahini, ajo, zumo de lima, pesto de perejil, comino

MAFALDINE CON GAMBAS Y BISQUE CASERA DE BOGAVANTE **32€**

Mafaldine: pasta larga en forma de cinta con borde dentado

TENTÁCULOS DE PULPO A LA PLANCHA CON RISOTTO A LA ANDALUZA **28€**

Risotto: arroz arborio, azafrán, ajo, cebolla, chorizo, zumo de limón, mantequilla, queso Grana Padano



TIERRA

ENTRECOT DE BUEY SIMMENTAL * (APROX. 300 G) **32€**

Salsa de pimienta de Kampot, patatas fritas caseras frescas * origen UE

FILETE DE TERNERA AUBRAC * (APROX. 200 G) **34€**

Salsa de pimienta de Kampot, patatas fritas caseras frescas * origen Francia

SUPREMA DE POLLO * CON ALIOLI DE AJO NEGRO, VERDURAS DE VERANO Y VINAGRETA DE PEREJIL **24€**

Verduras según disponibilidad * origen Francia

PALETILLA DE CORDERO * ESTOFADA DURANTE 7 HORAS CON ESPECIAS, BULGUR VERDE Y SALSA DE YOGUR BÚLGARO **28€**

* origen Irlanda

TARTAR DE TERNERA CHAROLESA A LA «PANZANELLA» **22€**

Salsa panzanella: pan de molde, tomate, pepino, cebolla roja, albahaca, salsa Worcester, vinagre de jerez. Guarnición: tomates secos, cebolla roja, olivas taggiasche. Patatas fritas caseras frescas



DULCES DE LA CASA Creaciones de «VERANO 2024» de nuestro chef pastelero

CHOCOLATE ROSA **10€**

Ganache montada con crema de chocolate blanco y frambuesa, salsa de frambuesa, corazón de frambuesa y lichí fresco, galleta macarrón

PIÑA COCOLADA **10€**

Cobertura de chocolate Valrhona 72 %, nata montada de coco y mascarpone, vainilla de Madagascar, ron, corazón de tartar de piña, crumble de coco

LIMÓN NEGRO **10€**

Ganache montada con chocolate blanco, limón negro y zumo de lima, corazón cremoso de yuzu, sablé bretón, merengue suizo con melisa

MANGO **10€**

Nata montada con puré de mango y mascarpone, caramelo de mango, tartar de mango, galleta dacquoise de pistacho

CAFÉ OU THÉ GOURMAND **9€**

Café o té acompañado de tres dulces: chocolate rosa, mango, piña coco

COPA DE FRESAS FRANCESAS **9€**

Según disponibilidad

COPA DE HELADO CASABEA **10€**

Composición de helado o sorbete casero del día