

CASABEA

BAR & RESTAURANT



ENTRANTES Y TABLAS PARA COMPARTIR

BURRATA CON ADEREZO ROJO, PESTO, CRUMBLE DE PIZZA 13€
Burrata envuelta en una fina capa de gelatina de tomate con salsa pesto de albahaca

GRAVLAX DE SALMÓN ESCOCÉS CON ZUMO DE GRANADA Y SEMILLAS DE AMAPOLA 16€
Espuma de kalamanzi

TATAKI DE TERNERA CHAROLESA CON SALSAS PONZU Y BAYAS DE GOJI 14€
Tapa de ternera charolesa marinada en salsa ponzu (soja, yuzu, naranja, bonito seco, vinagre de arroz), semillas de sésamo con wasabi

PULPO AHUMADO EN LEÑA CON SALSAS HUMMUS 15€
Pulpo escalfado y ahumado al estilo de la casa. Salsa hummus: garbanzos, aceite de oliva, pasta de sésamo, limón, nata, ajo

VERDURAS DE TEMPORADA MARINADAS CON CREMA DE QUESO FETA 13€
Berenjenas, pimientos rojos, calabacines, alcachofas. Crema de queso feta: feta, nata, kumquat confitado, mejorana

TABLA DE EMBUTIDOS 12€
Coppa, chorizo ibérico, spianata romana

TABLA DE QUESOS 12€
Tomme de Saboya, Abondance, Ossau-Iraty

TABLA MIXTA 22€
Tabla compuesta de embutidos y quesos

Suplemento por acompañamiento de patatas fritas caseras frescas: 5 € o ensalada verde: 4 €

ENSALADAS, CARPACCIO, VEGGIE...

ENSALADA DE GRAVLAX DE SALMÓN ESCOCÉS CON CÍTRICOS Y RÁBANO NEGRO, ADEREZADA CON VINAGRETA DE KALAMANZI 19€
Mézclum con gajos de naranja, pomelos y limón

ENSALADA DE VERDURAS DE TEMPORADA MARINADAS Y QUESO FETA 18€
Mézclum, berenjenas, calabacines, pimientos rojos, pepinos, tomates, olivas taggiasche, queso feta, aceite de oliva

CARPACCIO DE TOMATES DE TEMPORADA CON SALSAS PESTO, BURRATA, JAMÓN SERRANO TRUFADO 20€

CARPACCIO DE TERNERA CHAROLESA CON PESTO Y CREMA DE MOZZARELLA 22€
Tapa de ternera charolesa, crema de mozzarella, virutas de Ossau-Iraty, alcaparras con rabo, limón confitado Se sirve con patatas fritas caseras frescas

FOCACCIA DE VERDURAS DE TEMPORADA MARINADAS Y CREMA DE QUESO FETA 18€
Berenjenas, pimientos rojos, calabacines, alcachofas, olivas taggiasche
Crema de queso feta: feta, nata, kumquat confitado, mejorana

TAGLIOLINI FRESCOS CON VERDURAS DE TEMPORADA, PESTO DE MENTA, RÚCULA Y PISTACHOS 19€
Pasta fresca, berenjenas, pimientos rojos, calabacines, olivas taggiasche, pistachos triturados

PESCADOS

- SEPIA ENTERA A LA PLANCHA CON SALSA VIERGE Y RISOTTO CON TINTA DE SEPIA** 32€
Salsa vierge: aceite de oliva, pimientos, calabacines, limón confitado, olivas taggiasche
- MAFALDINE CON GAMBAS Y BISQUE CASERA DE BOGAVANTE AL ESTRAGÓN** 28€
- FILETE DE LUBINA AL VAPOR CON COQUINAS Y SALTEADO DE VERDURAS DE TEMPORADA** 30€
Verduras de temporada: calabacines, pimientos rojos, berenjenas, pak choi, brotes tiernos de espinacas, aceite de hierbas

CARNES

- ENTRECOT SIMMENTAL (300 g)** 28€
Salsa de pimienta verde. Se sirve con patatas fritas caseras frescas
- TOMAHAWK DE TERNERA FRANCESA (500 g)** 48€
Salsa de pimienta verde. Se sirve con patatas fritas caseras frescas
- LINGUINE CARBONARA CON PECORINO TRUFADO** 16€
Receta tradicional con yema de huevo (sin nata), panceta a la pimienta, virutas de pecorino trufado
- FIDEOS THAI DE TRIGO CON POLLO Y VERDURAS DE TEMPORADA** 22€
Salsa Thai: salsa de soja, salsa de ostras, zumo de limón, pasta de tamarindo, salsa nuoc-mâm, citronela, menta, cilantro, cebolleta
- TARTAR DE TERNERA CHAROLESA CON CAPRESE** 20€
Queso scamorza ahumado, tomates confitados, limón confitado, albahaca, salsa Worcester, sal de apio

POSTRES

Creaciones de «verano 2023» de nuestro Chef Pastelero

- COCO BEA** 9.5€
Nata montada con mascarpone y crema de coco envuelta en una vaina de chocolate Saint-Domingue 70 % Corazón de mango, fruta de la pasión, piña, trocitos de granada infusionados en vainas de vainilla
- LE CITRON** 9€
Nata montada con mascarpone aromatizada con zumo de bergamota y acompañada de un corazón cremoso de yuzu y una galletita crujiente. Merengue francés con melisa
- LA CABOSSE SAINT DOMINGUE** 9.5€
Galleta feuillantine, caramelo con almendras tostadas, crema de gianduja, mousse de chocolate Saint-Domingue 70 %, salsa de chocolate con flor de sal.
- OH ! FRAMBOISE** 9.5€
Ganache montada con chocolate ruby, un corazón de lichi y gel de frambuesa, magdalena aromatizada con agua de rosas.
- CAFE GOURMAND** 9.5€
Café o té acompañado de tres dulces; le citron, le choco surprise, la framboisine
- COPA DE FRESAS DE TEMPORADA** 8€
Fresas francesas, según disponibilidad
- COPA DE HELADO CASABEA** 9€
Helado o sorbete casero del día con cobertura de pastelería

