

CASABEA

BAR & RESTAURANT



ENTRANTES Y TABLAS PARA COMPARTIR

GRAVLAX DE SALMÓN MARINADO CON REMOLACHA Gravlax tradicional marinado con remolacha, espuma de remolacha, crostini	15€
BABA GHANUSH Caviar de berenjena confitada, ajo, tahini, granada, crema de labneh, tejas de lentejas negras fritas	13€
CROMESQUIS DE FETA Y MAIZ CON SALSA DE PIQUILLO Feta con bechamel de maíz frito, crema de pimiento del piquillo asado	13€
VITEL TONÉ INVERTIDO Tataki de atún, crema de ternera estofada, limón confitado, alcaparras con rabo, tomates confitados, chips de queso Grana Padano	14€
CORNETO CON CREMA DE GORGONZOLA DOP, CHIFONADA DE SAN DANIELE Minicornetos de trigo sarraceno rellenos de crema de mascarpone con gorgonzola, pesto de pistachos y jamón San Daniele	14€
FOCACCIA FINA CON MORTADELA TRUFADA Bolitas de mozzarella trufadas, tomates confitados, rúcula, limón confitado y salsa de salvia y limón La focaccia se sirve fría	16€
TABLA PEQUEÑA DE LA CASA Jamón San Daniele DOP 18 meses, chorizo ibérico, baba ghanush, hummus, crema de mascarpone con gorgonzola DOP, manchego DOP, pan de pita frito con comino	14€
TABLA GRANDE DE LA CASA Jamón San Daniele DOP 18 meses, chorizo ibérico, baba ghanush, hummus, crema de mascarpone con gorgonzola DOP, manchego DOP, pan de pita frito con comino	24€
TABLA DE QUESOS DEL SUR Molitorio trufado DOP, manchego DOP, crema de mascarpone con gorgonzola DOP, mermelada de cerezas negras <i>Suplemento por jamón San Daniele DOP 8 €</i>	14€

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



VEGGIE

CASA BOWL Arroz de sushi con sésamo negro, aguacate, pepino, garbanzos ecológicos caramelizados con pimentón ahumado, encurtidos de lombarda, salsa de yogur y anacardos	17€
RISOTTO DE ORZO CON CALABAZA Y AVELLANAS TOSTADAS Pasta de pequeño tamaño en forma de "lengua de pájaro", crema de labneh con zumaque, semillas de calabaza, azafrán y Grana Padano	19€
RISOTTO CON SETAS Y VERDURAS DE ANTAÑO CONFITADAS Risotto carnaroli con caldo de setas, setas secas, Grana Padano, mantequilla, verduras de antaño confitadas; tupinambo, zanahoria, chirivía, calabaza	19€



MAR

CASA BOWL DE SALMÓN Arroz de sushi con sésamo negro, salmón gravlax con remolacha, aguacate, pepino, garbanzos ecológicos caramelizados con pimentón ahumado, encurtidos de lombarda, salsa de yogur y anacardos	19€
VITEL TONÉ INVERTIDO Tataki de atún, crema de ternera estofada, limón confitado, alcaparras, tomates confitados, chips de queso Grana Padano. Patatas fritas caseras frescas	22€

TENTÁCULOS DE PULPO A LA PLANCHA CON ACEITE DE AJO NEGRO 26€
Se sirve caliente con un hummus ecológico con pimentón ahumado

FILETE DE LUBINA CON MARISCO, RISOTTO DE FREGOLA CON SOBRASADA* 32€
Salsa virgen de azafrán, mejillones y berberechos. *Masa de chorizo

TAGLIOLINI NERO CON GAMBAS, SOPA CASERO DE BOGAVANTE 30€
Pasta con tinta de calamar y gambas enteras asadas



TIERRA

TAYÍN DE POLLO CON CHERMOULA 19€
Sémola verde con hierbas, albaricoques dulces, uvas pasas, almendras, olivas Taggiasche, limón confitado, suprema de pollo marinada en chermoula, menta, cilantro

PLUMA DE CERDO SELLADO, RISOTTO CON SETAS Y SALVIA 22€
Risotto carnaroli con caldo de setas, setas secas, queso Grana Padano y mantequilla

ENTRECOT DE BUEY SIMMENTAL (APROX. 300 G) 29€
Salsa de pimienta verde. Se sirve con patatas fritas caseras frescas.

FILETE DE TERNERA AUBRAC (APROX. 200 G) 34€
Salsa de pimienta verde. Se sirve con patatas fritas caseras frescas.

TARTAR DE BUEY "PIQUILLO" 21€
Tabasco, salsa inglesa, pimentón ahumado, salsa de piquillo piperrada, cebolleta, chorizo. Papas fritas caseras frescas



QUESOS

TABLA DE QUESOS DOP DEL SUR 14€
Moliterno trufado DOP, manchego DOP, crema de mascarpone con gorgonzola DOP al cucchiaio, mermelada de cerezas negras



POSTRES Creaciones de "invierno 2024" de nuestro Chef Pastelero

LA POIRE 9.5€
Sablé de harina de salvado y nueces, gel de pera, copos de muesli, nata montada con mascarpone y puré de pera, centro de pera caramelizada al estilo Tatin

LE CHOCO BÉA 9.5€
Sablé de chocolate Valrhona, crema de chocolate negro Valrhona, palet de feuillantine, mousse de chocolate negro, bolitas de chocolate crujiente, salsa de chocolate 64 % con grué de cacao

NOISETTE D'OR 9.5€
Feuillantine, crema muselina con trocitos de avellana, virutas de nougatine, corazón de petisú praliné, cobertura de chocolate con leche de avellana Valrhona 35 %, salsa de praliné

LE CIGARE SURPRISE 9.5€
Galleta crujiente de chocolate blanco, mousse de guayaba rosa, corazón de mermelada de mango, papaya y fruta de la pasión, cobertura de chocolate con leche y cacao amargo. 9€

CAFÉ Y DULCES
Café o té acompañado de tres dulces: el exótico huevo pasado por agua, el pistacho y la taza de chocolate ruby.