

# CASABEA

BAR & RESTAURANT

El chef Suren y su equipo te proponen una cocina casera de temporada e inspiración mediterránea que elaboran en el propio establecimiento con productos crudos y frescos.



## ENTRANTES Y TAPAS PARA COMPARTIR

<b>BURRATA AHUMADA, SALSA MUHAMMARA Y CRUMBLE PIZZA</b> A G H	<b>14€</b>
Burrata rellena de pesto. Salsa muhammara: tapenade de pimiento rojo, nueces, ajo, comino	
<b>PULPO AHUMADO CON PIQUILLOS, HUMUS DE AROMÁTICAS Y SALSA VEGANO</b> G H K N	<b>14€</b>
Humus de aromáticas: garbanzos, tahini, menta, albahaca, perejil, ajo, limón, aceite de oliva, comino	
<b>TATAKI DE TERNERA* CON SALSA VIERGE AL ESTILO GRIEGO</b> A G	<b>14€</b>
* Origen UE. Salsa vierge: limón confitado, pepino, queso feta, aceitunas, tomate confitado, crackers de yogur	
<b>BERENJENA FRITA SOBRE BABA GANOUSH</b> A G H K	<b>13€</b>
Media berenjena frita y baba ganoush: caviar de berenjena confitada, ajo, tahini, limón, salsa vegano	
<b>TABLA PEQUEÑA DE LA CASA (2 personas)</b> A G H	<b>16€</b>
Jamón serrano DOP de 15 meses, chorizo ibérico, muhammara de pimiento rojo, espuma de parmesano de 24 meses, baba ganoush, queso manchego, pan de pita frito al comino	
<b>TABLA GRANDE DE LA CASA (4 personas)</b> A G H	<b>26€</b>
Jamón serrano DOP de 15 meses, chorizo ibérico, muhammara de pimiento rojo, espuma de parmesano de 24 meses, baba ganoush, queso manchego, pan de pita frito al comino	
<b>TRÍO DE DIPS DE LA CASA</b> A G H	<b>10€</b>
Salsa muhammara, espuma de parmesano de 24 meses, baba ganoush, pan de pita frito al comino	
<b>TABLA DE QUESOS MEDITERRÁNEOS</b> A G	<b>15€</b>
Moliterno trufado DOP, queso manchego DOP, espuma de parmesano de 24 meses, gorgonzola, mermelada de cerezas negras	

Side dishes: freshly cooked French fries €5 or green salad €4



## PLATOS FRESCOS DE VERANO

<b>CARPACCIO DE TOMATE DE TEMPORADA, BURRATA AHUMADA Y JAMÓN SERRANO</b>	<b>21€</b>
Se sirve sobre una panna cotta de albahaca batida, salsa de pest	
<b>CASA VEGGIE BOWL</b>  (vegetel y sin gluten) A G	<b>19€</b>
Bulgur de aromáticas: perejil, cilantro, menta, tartar de tomate, aguacate, pepino, garbanzos caramelizados con pimentón, queso feta, salsa vegano	
<b>CASA BOWL CON TATAKI DE ATÚN</b> A G	<b>24€</b>
Bulgur de aromáticas: perejil, cilantro, menta, tartar de tomate, aguacate, pepino, garbanzos caramelizados con pimentón, salsa vegano, tataki de atún al punto, queso feta	
<b>ENSALADA DE JUDÍAS VERDES CRUJIENTES CON GAMBAS Y PANNA COTTA DE RICOTTA AL LIMÓN</b> A B G	<b>24€</b>
Seasoning: lobster vinaigrette	
<b>RISOTTO DE BERGAMOTA CON VERDURITAS DE VERANO</b> G L	<b>21€</b>

A gluten - B crustáceo - C huevo - D pescado - E cacahuete - F soja - G leche - H frutos secos - I apio - J mostaza - K sésamo - L sulfito - M altramuz - N molusco

Precio neto en euros (impuestos y servicio incluidos) - Modo de pago: tarjeta o efectivo



## PLATOS DEL MAR

### PACCHERI CON GAMBAS Y SALSA CASERA DE BOGAVANTE A B G

Paccheri: tipo de pasta corta y ancha en forma de tubo

32€

### PATAS DE PULPO LACADAS\* CON RISOTTO DE BERGAMOTA F G L N

\* Salsa de soja, salsa Worcester, miel, vinagre de sidra, pimentón, salsa mirin

28€

### FILETE DE DORADA DEL MEDITERRÁNEO CON BISQUE DE PESCADO DE ROCA D G I

Bisque: sopa de pescado, cebolla, ajo, pasta de tomate, ajedrea, azafrán, pastís, mantequilla.

Se sirve con verduras de verano y patatas baby según disponibilidad

27€



## PLATOS DE LA TIERRA

### CARPACCIO DE CARNE CHAROLESA CASERO\* CON PARMESANO DE 24 MESES G

\* Tapa charolesa con origen Francia. Se sirve con patatas fritas caseras frescas

22€

### FILETE DE CARNE ANGUS\* (aprox. 250g) F G L N

\*Origen Irlanda. Salsa de pimienta de Kampot, patatas fritas caseras frescas

34€

### FILETE DE TERNERA AUBRAC\* (aprox. 200 g) F G L N

\* Origen Francia. Salsa de pimienta de Kampot, patatas fritas caseras frescas

36€

### LA PIEZA ESTRELLA D G I

Según elección del día

precio a petición

### PALETILLA DE CORDERO\* ESTOFADA A FUEGO LENTO (6 H) CON VERDURAS DE VERANO G I L

\* Origen Irlanda. Estofado con ajedrea y zumaque (una especia oriental con notas cítricas).

Se sirve con patatas baby según disponibilidad

28€

### SUPREMA DE POLLO RELLENA AL ESTILO MEDITERRÁNEO CON SALSA VEGANO G

Pollo relleno de queso feta, albahaca, aceitunas, tomate confitado y limón confitado servido sobre media berenjena frita

24€



## CREACIONES GOLOSAS para «verano de 2025» de nuestro maestro pastelero

### VAINA DE VAINILLA A C G

Ganache montada de chocolate blanco Valrhona, vainilla de Madagascar, corazón de vainilla fundente. Caramelo de mantequilla salada, palmerita casera

11€

### DULZURA RUBÍ H

Ganache montada con nata vegetal de chocolate Valrhona de frambuesa, aromatizada con agua de rosas, corazón de frutos rojos. Base multicereal, coulis de grosella negra. Postre vegano

11€

### EL LIMÓN A C G

Ganache montada de chocolate blanco Valrhona y limón, corazón cremoso de yuzu, gel de bergamota, galleta bretona, merengue francés de limón negro

10€

### LA ROSA DE MADAGASCAR A C G H

Mousse de chocolate de Madagascar Valrhona 80 %, corazón fundente de leche y trigo sarraceno, base crujiente de trigo sarraceno suflado, coulis de chocolate negro aromatizado con tadoka ahumado

11€

### CAFÉ O TÉ CON PASTELILLOS A C G H

Café o té acompañado de tres pastelillos:

El limón mini / chocolate mini / corazón de frambuesa mini

11€

### TABLA DE PASTELILLOS (3 unidades) A C G H

El limón mini / chocolate mini / corazón de frambuesa mini

9€

### POSTRE HELADO CASERO C G

Helado o sorbete casero del día

10€