

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

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

- CARPACCIO DE TOMATE DE TEMPORADA, BURRATA AHUMADA Y JAMÓN SERRANO** **21€**
Se sirve sobre una panna cotta de albahaca batida
- CASA VEGGIE BOWL**  ^{A G} **19€**
Bulgur de aromáticas: perejil, cilantro, menta, tartar de tomate, aguacate, pepino, garbanzos caramelizados con pimentón, queso feta, salsa de yogur
- CASA BOWL CON TATAKI DE ATÚN** ^{A G} **24€**
Bulgur de aromáticas: perejil, cilantro, menta, tartar de tomate, aguacate, pepino, garbanzos caramelizados con pimentón, salsa de yogur, tataki de atún al punto, queso feta
- ENSALADA DE JUDÍAS VERDES CRUJIENTES CON GAMBAS Y PANNA COTTA DE RICOTTA AL LIMÓN** ^{A B G} **24€**
Seasoning: lobster vinaigrette
- RISOTTO DE BERGAMOTA CON VERDURITAS DE VERANO** ^{G L} **21€**

Alérgenos

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 **32€**
Paccheri: tipo de pasta corta y ancha en forma de tubo
- PATAS DE PULPO LACADAS* CON RISOTTO DE BERGAMOTA** F G L N **28€**
* Salsa de soja, salsa Worcester, miel, vinagre de sidra, pimentón, salsa mirin
- FILETE DE DORADA DEL MEDITERRÁNEO CON BISQUE DE PESCADO DE ROCA** D G I **27€**
Bisque: sopa de pescado, cebolla, ajo, pasta de tomate, ajedrea, azafrán, pastís, mantequilla.
Se sirve con verduras de verano y patatas baby según disponibilidad



PLATOS DE LA TIERRA

- CARPACCIO DE CARNE CHAROLESA CASERO* CON PARMESANO DE 24 MESES** G **22€**
* Tapa charolesa con origen Francia. Se sirve con patatas fritas caseras frescas
- FILETE DE TERNERA AUBRAC* (aprox. 200 g)** F G L N **38€**
* Origen Francia. Salsa de pimienta de Kampot, patatas fritas caseras frescas
- LA PIEZA ESTRELLA** D G I **precio a petición**
Según elección del día
- PALETILLA DE CORDERO* ESTOFADA A FUEGO LENTO (6 H) CON VERDURAS DE VERANO** G I L **28€**
* Origen Irlanda. Estofado con ajedrea y zumaque (una especia oriental con notas cítricas).
Se sirve con patatas baby según disponibilidad
- SUPREMA DE POLLO RELLENA AL ESTILO MEDITERRÁNEO CON SALSA DE YOGUR** G **24€**
Pollo relleno de queso feta, albahaca, aceitunas, tomate confitado y limón confitado servido sobre media berenjena frita



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

- VAINA DE VAINILLA** A C G **11€**
Ganache montada de chocolate blanco Valrhona, vainilla de Madagascar, corazón de vainilla fundente.
Caramelo de mantequilla salada, palmerita casera
- DULZURA RUBÍ**  H **11€**
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
- EL LIMÓN** A C G **10€**
Ganache montada de chocolate blanco Valrhona y limón, corazón cremoso de yuzu, gel de bergamota, galleta bretona, merengue francés de limón negro
- LA ROSA DE MADAGASCAR** A C G H **11€**
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
- CAFÉ O TÉ CON PASTELILLOS** A C G H **11€**
Café o té acompañado de tres pastelillos:
El limón mini / chocolate mini / corazón de frambuesa mini
- TABLA DE PASTELILLOS (3 unidades)** A C G H **9€**
El limón mini / chocolate mini / corazón de frambuesa mini
- POSTRE HELADO CASERO** C G **10€**
Helado o sorbete casero del día

Alérgenos

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