

CASABEA

BAR & RESTAURANT

El chef y su equipo te proponen una cocina casera de temporada e inspiración mediterránea que elaboran con productos frescos.



ENTRANTES Y TAPAS PARA COMPARTIR

FALAFELES DE GARBANZO Y BUTTERNUT CON ALIOLI DE AVELLANA TOSTADA	A H C G	10 €
Falafeles condimentados con cilantro, ajo y perejil		
PULPO MARINADO CON VERDURA CRUJIENTE	I N	14 €
Pequeña ensalada de apio, hinojo y cebolla roja con vinagreta balsámica de naranja		
CARPACCIO DE ATÚN A LA GREMOLATA Y CROSTINI	D A G	14 €
Gremolata: salsa persillade italiana con cítricos, virutas de parmesano y aceitunas variedad taggiasca		
BABA GANOUSH, GRANOLA, CRUJIENTE Y SALSA DE YOGUR	G K	12 €
Granola: semillas de calabaza, soja y girasol, miel, ras-el-hanout y comino. Salsa de yogur, ajo y zumaque. Tejas de parmesano y comté		
TABLA DE LA CASA	K G A H	
Jamón serrano DOP 15 meses, chorizo ibérico, muhammara ahumada, queso manchego, baba ganoush, crema de feta con cítricos y pan de pita al comino		Para 2 16 €
		Para 4 24 €
EL TRÍO MEZZE	K G A H	12 €
Crema de feta con cítricos, muhammara ahumada y baba ganoush		
TABLA DE QUESOS DEL SUR	G A	14 €
Taleggio curado, manchego DOP, gorgonzola y mermelada de cereza negra		
PINSA GRANDE CON VERDURA ASADA Y GORGONZOLA	A H G	22 €
Verdura asada al zumaque (hinojo, butternut, castaña y pleurotus), salsa de pimiento ahumado, fior di latte, gorgonzola y miel		
Acompañamientos disponibles: patata asada (+5 €) y ensalada verde (+4 €)		



VEGGIE

CASABOWL DE FALAFEL	A H G	18 €
Sémola de garbanzo, salsa de yogur, falafeles de garbanzo y butternut, repollo asado, verdura de temporada asada, avellana tostada y crema de feta con cítricos		
RISOTTO CON CALDO DE CHIRIVÍA Y VERDURA ASADA	G	19 €
Verdura de temporada: butternut, hinojo, pleurotus y castaña		



PLATOS DEL MAR

PAPPARDELLE CON GAMBAS Y SALSA CASERA DE BOGAVANTE	A B C G	32 €
Pappardelle: pasta con forma de cinta ancha		
CARPACCIO DE ATÚN A LA GREMOLATA Y CROSTINI	D A G	23 €
Gremolata: salsa persillade italiana con cítricos, virutas de parmesano y aceitunas variedad taggiasca. opciones de guarnición: patata asada o verdura de temporada asada		

CASABOWL DE ATÚN	A H G D	22 €
-------------------------	---------	-------------

Sémola de garbanzo, salsa de yogur, atún crudo marinado a la gremolata, queso feta, repollo asado, verdura de temporada asada, avellana tostada y crema de feta con cítricos

LOMO DE LUBINA A LA SICILIANA A LA PARRILLA	D I	27 €
--	-----	-------------

Salsa vierge con cítricos, aceituna taggiasca, limón confitado, apio, hinojo, perejil y ajo. Servido con verdura de temporada asada

PULPO A LA PARRILLA, RISOTTO AL AZAFRÁN Y SALSA ALIOLI	C N G	28 €
---	-------	-------------

Salsa alioli: yema de huevo, patata, aceite de oliva y ajo



PLATOS DE LA TIERRA

EL HERMOSO ENTRECOT CHAROLÉS*(300 G)	G	32 €
---	---	-------------

* Origen francia. Opciones de salsas: pimienta de Kampot o gorgonzola. Servido con patata asada

TAGLIATA DE PERA DE TERNERA*	G	25 €
-------------------------------------	---	-------------

* Origen Francia. Ternera dorada a la plancha y troceada. Gremolata y virutas de parmesano.

Servida con patata asada

JARRETE DE CORDERO CONFITADO AL ESTILO MEDITERRÁNEO**	E G	32 €
--	-----	-------------

* Miel, tomillo, limón, ras-el-hanout, comino, pimentón y almendra tostada

* Origen UE. Servido con patata asada

POLLO DE CORRAL ASADO AL ESTILO ORIENTAL	A G	23 €
---	-----	-------------

Muslo de pollo asado, sémola de garbanzo al azahar y verdura de temporada asada



QUESOS

TABLA DE QUESOS DEL SUR	G	14 €
--------------------------------	---	-------------

Taleggio curado, manchego DOP, gorgonzola y mermelada de cereza negra



POSTRES CASEROS

Creaciones «Invierno 2025»

LE CITRON	A C G H	11 €
------------------	---------	-------------

Nata montada al limón, corazón cremoso de yuzu, galleta casera y semiesfera de chocolate blanco yuzu de valrhona

LE MONT BLANC	A C G H	11 €
----------------------	---------	-------------

Bizcocho esponjoso de castaña, ganache montada con crema de castaña, virutas de castaña confitada y coulis de arándano

LE ROCHER NOISETTE	A C G H	11 €
---------------------------	---------	-------------

Crujiente de avellana, crema muselina de avellana, pasta choux con corazón de praliné, avellana tostada y grué de cacao

LA CABOSSE	A C G H	11 €
-------------------	---------	-------------

Ganache montada con chocolate de Madagascar Valrhona 80 %. Crujiente de barquillo y praliné. Relleno cremoso de chocolate Valrhona 80 % y flor de sal

CAFÉ Y DULCES	A C G H	11 €
----------------------	---------	-------------

Café o té acompañado de tres dulces:

Le mini-citron / Le tout chocolat / Le petit rocher

TABLA DULCE(tres unidades)	A C G H	10 €
-----------------------------------	---------	-------------

Le mini-citron / Le tout chocolat / Le petit rocher

A gluten - B crustáceo - C huevo - D pescado - E cacahuete - F soja - G leche - H fruto de cáscara - I apio - J mostaza - K sésamo - L sulfito - M altramuza - N molusco

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