

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

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 altramuz - N

molusco

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

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 altramuz - N

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