

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 VERDURAS CRUJIENTES 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 **16 €**
Jamón serrano DOP 15 meses, chorizo ibérico, muhammara ahumada, queso manchego, baba ganoush, crema de feta con cítricos y pan de pita al comino

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

GRAN PINSA VEGETAL, VERDURAS ASADAS Y FIOR DI LATTE* A H G **19 €**
Verduras asadas al zumaque (hinojo, butternut, castaña y pleurotus), muhammara ahumada y miel
* Suplemento de jamón serrano DOP: 4 €

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, verduras de temporada asadas, avellana tostada y crema de feta con cítricos

RISOTTO CON CALDO DE CHIRIVÍA Y VERDURAS ASADAS G **19 €**
Verduras 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. Guarnición a elegir: patata asada o verduras de temporada asadas

CASABOWL DE ATÚN A H G D **22 €**

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

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

Salsa vierge con cítricos, aceitunas variedad taggiasca, limón confitado, apio, hinojo, perejil y ajo. Servido con verduras de temporada asadas

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

SUPREMA DE POLLO* DE CORRAL RELLENO DE CECINA Y TALEGGIO** A G **23 €**

Reducción de su jugo al tomillo y servida con patata asada. * Origen Francia. ** Cecina: jamón de ternera de origen español. Taleggio: queso de pasta blanda de vaca con DOP de Italia



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 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 3 pastelillos

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 molusco

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