

CASABEA

BAR & RESTAURANT

El chef y su equipo proponen una cocina casera, de temporada e inspiración mediterránea, elaborada con productos frescos.



ENTRANTES PARA COMPARTIR para 2 personas

FALAFELES DE GARBANZO, FETA Y MENTA

10 € AG

ACOMPAÑADOS de salsa tzatziki: yogur griego, eneldo, menta y pepino rallado

PULPO MARINADO CON VERDURAS CRUJIENTES

13 € IN

ENSALADA PEQUEÑA DE APIO, HINOJO Y CEBOLLA ROJA CON VINAGRETA DE NARANJA

TATAKI DE CORAZÓN DE ATÚN SALVAJE

14 € ACDJ

CON UN REBOZADO mediterráneo de aceitunas negras, tomate seco, orégano y pan rallado marrón. Condimento a base de hierbas con pimienta de Espelette

VERDURAS DE TEMPORADA CON ALIOLI

12 € ACH

Coliflor, romanesco, calabacín redondo, tomates cherri, edamame y avellanas. Salsas alioli y tzatziki

BABA GANOUSH, GRANOLA CRUJIENTE Y SALSA DE YOGUR

12 € GK

Granola: semillas de calabaza, soja y girasol, miel, ras-el-hanout y comino. Salsa de yogur y zumaque. Tejas de parmesano y comté

TABLA DE LA CASA PARA 2 O PARA 4

Para 2 16 € KGAH

Jamón serrano DOP 15 meses, chorizo ibérico, muhammara ahumada, queso manchego DOP, baba ganoush, salsa tzatziki y pan de pita al comino

Para 4 24 €

EL TRÍO MEZZE

12 € KGAH

SALSA TZATZIKI, muhammara ahumada y baba ganoush

TABLA DE QUESOS DEL SUR

14 € GA

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



VEGGIE

CASA BOWL DE CORAZÓN DE ATÚN SALVAJE

22 € ACDGJ

Sémola de garbanzo, salsa de yogur, col asada, edamame, avellanas, salsa tzatziki, tomates cherri

CASA BOWL DE FALAFELES

18 € AG

Sémola de garbanzo, salsa de yogur, falafeles de feta y menta, col asada, edamame, avellanas, salsa tzatziki y tomates cherri

RISOTTO CON CALDO DE ESPÁRRAGOS Y VERDURAS DE TEMPORADA

19 € G

Verduras de temporada: calabacín redondo, edamame, col asada y tomates cherri

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



PLATOS DEL MAR

PAPPARDELLE* CON GAMBAS Y SALSA CASERA DE BOGAVANTE

32 € ABCG

* PASTA CON FORMA DE CINTA ANCHA

MI-CUIT DE CORAZÓN DE ATÚN SALVAJE A LA PLANCHA

29 € DI

Acompañado de verduras de temporada

PULPO A LA PARRILLA, RISOTTO AL AZAFRÁN Y SALSA ALIOLI

28 € CNG

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



PLATOS DE LA TIERRA

EL HERMOSO ENTRECOT CHAROLÉS* (300 g)

32 € G

* ORIGEN FRANCIA. Opciones de salsas: pimienta de Kampot o gorgonzola. Servido con patatas de la casa

TAGLIATA DE VACA* A LA GREMOLATA**

25 € G

* Origen Francia. Carne de vaca dorada a la plancha y troceada. ** Persillade de origen italiano con cítricos y ajo. Virutas de parmesano. Servida con patatas de la casa

PLUMA DE CERDO DORADA A LA PLANCHA

24 € H

ACOMPÑADA DE UNA JULIANA DE PUERRO FRITO, AVELLANAS TOSTADAS, CHIPS DE JAMÓN SERRANO Y VIRUTAS DE PARMESANO. RISOTTO CARNAROLI AL VINO TINTO Y CHAMPIÑONES

SUPREMA DE POLLO* DE CORRAL CON RELLENO DE CECINA Y TALEGGIO**

23 € AG

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



QUESOS

TABLA DE QUESOS DEL SUR

14 € AG

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



POSTRES CASEROS

Creaciones «Primavera 2026»

LE CITRON

11 € ACGH

NATA MONTADA al limón, corazón cremoso de yuzu y galleta casera

LE FRAMBOISE MATCHA

11 € AEEFGH

Ganache montada de chocolate matcha Valrhona, corazón de compota de frambuesa y crujiente de chocolate blanco con frambuesa

LE ROCHER NOISETTE

11 € ACGH

Crujiente de avellanas, crema muselina de avellanas y relleno de pasta choux al praliné

LA CABOSSE CHOCOLAT VALRHONA

11 € ACGH

GANACHE MONTADA con chocolate de Madagascar Valrhona 80 % y crujiente de barquillo triturado al praliné. Relleno cremoso de chocolate Valrhona 80 % y flor de sal

CAFÉ Y DULCES

11 € ACGH

CAFÉ O TÉ acompañado de tres dulces: Le mini-citron / Le tout-chocolat / Le petit rocher noisette

TABLA DULCE (3 unidades)

10 € ACGH

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

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