

# CASABEA

BAR & RESTAURANT

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



## ENTRANTES PARA COMPARTIR (2 pax)

### FALAFELES DE GARBANZO, FETA Y MENTA

11 € AG

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

### PULPO AHUMADO Y A LA PARRILLA, HUMUS DE AROMÁTICAS Y SALSA DE YUZU

13 € NKJC

Humus de aromáticas: eneldo, perejil y menta. Salsa de yuzu: mayonesa de yuzu

### TATAKI DE CORAZÓN DE ATÚN SALVAJE «RUBÍ»\*

14 € ACDJ

Con un empanado mediterráneo de aceitunas negras, tomate seco, orégano y pan rallado marrón.

Aliño a base de hierbas con pimienta de Espelette. \* Atún «rubí» del Pacífico

### CARPACCIO DE VACA SIMMENTAL\*, PARMESANO DOP Y PESTO VERDE

12 € G

\* Tapa con origen UE. Tomates confitados y alcaparras con tallo.

### BURRATA CON ADEREZO ROJO Y CRUMBLE PIZZA

12 € AG

Burrata rellena de pesto y recubierta de un gel de salsa de tomate. Crumble pizza: harina, mantequilla, tomate seco, aceitunas negras y orégano

### VERDURAS DE VERANO, ALIOLI Y TZATZIKI

11 € CG

Calabacín, berenjena, tomates cherry, edamame, rabanitos y pepino

### TABLA DE LA CASA PARA 2 O PARA 4

Para 2 16 € KGAH

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

Para 4 24 €

### EL TRÍO MEZZE

12 € KGAH

Humus de aromáticas (eneldo, perejil y menta), salsa muhammara ahumada (pimiento rojo), salsa tzatziki (pepino rallado, eneldo, yogur griego y menta)



## QUESOS

### TABLA DE QUESOS DEL SUR

14 € AG

Taleggio curado, manchego DOP, gorgonzola y mermelada de cerezas negras



## PLATOS VEGETALES Y ENSALADAS

### CASA BOWL DE FALAFELES

19 € AGH

Ensalada de freekeh (trigo verde ahumado), salsa de yogur, falafeles de feta y menta, tomates cherry, pepino, rabanitos, calabacín, pimientos mini, edamame, anacardos y salsa tzatziki

### MEZCLADILLO DE TOMATE ANTIGUO, BURRATA Y JAMÓN SERRANO

21 € GL

Aderezado con pesto verde: albahaca, parmesano, ajo y aceite de oliva

### RISOTTO AL LIMÓN CON VERDURAS DE TEMPORADA

19 € G

Calabacín, pimientos mini, berenjena, tomates cherry, edamame, guisantes, dados de limón confitado y virutas de parmesano

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



## PLATOS DEL MAR

**LANGOSTINOS JUMBO SALVAJES\* «BLACK TIGER» CON SALSA DE LANGOSTA CASERA Y TAGLIOLINI NEGROS** **34 €** ABCGL

\* Origen: océano Índico o Pacífico. Salsa de langosta: carcasas de langosta, nata y concentrado de tomate

**29 €** DI

**MI-CUIT DE CORAZÓN DE ATÚN SALVAJE «RUBÍ»\* A LA PLANCHA**

Salsa vierge: pepino, pimiento, aceitunas variedad taggiasca, cebolla roja, limón y aceite de oliva.

Acompañado de verduras de temporada. \* Atún «rubí» del Pacífico

**PULPO A LA PARRILLA, POLENTA CON VERDURITAS\* Y SALSA VIERGE** **28 €** NG

\* Berenjena, pimiento y calabacín. Salsa vierge: pepino, pimiento, aceitunas variedad taggiasca, cebolla roja, limón y aceite de oliva



## PLATOS DE LA TIERRA

**CARPACCIO DE VACA SIMMENTAL\*, PARMESANO DOP Y PESTO VERDE** **22 €** G

\* Tapa con origen UE. Tomates confitados y alcaparras con tallo.

Servido con patatas de la casa o ensalada verde

**EL DELICIOSO ENTRECOT DE VACA FRANCESA\*** **32 €** G

\* Origen: Francia (aprox. 300 g). Opciones de salsas: pimienta de Kampot o gorgonzola.

Servido con patatas de la casa

**TAGLIATA DE VACA\* AL PESTO ROJO** **25 €** GH

\* Origen: Francia. Carne de vaca dorada a la plancha. Servida con patatas de la casa. Pesto rojo: tomate seco, pimiento rojo, parmesano, ajo, zumo de limón, aceite de oliva, vinagre balsámico, pimienta de Espelette y piñones

**T-BONE DE TERNERA\* A LA PLANCHA** **30 €** G

\* Origen: Francia (aprox. 300 g). Opciones de salsas: pimienta de Kampot o gorgonzola.

Servido con patatas de la casa

**SUPREMA DE POLLO\* DE CORRAL CON RELLENO DE CECINA Y TALEGGIO\*\*** **23 €** AG

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



## POSTRES CASEROS Creaciones «Verano 2026»

**LE CITRON** **11 €** ACGH

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

**LE FRAMBOISE MATCHA** **11 €** AEF GH

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

**LE COCO BEA**  (vegano y sin gluten) **11 €**

Nata vegetal montada con puré de coco, corazón de piña y menta fresca, cubierta de chocolate negro y crumble de mantequilla de coco y harina de arroz

**LA CABOSSE CHOCOLAT VALRHONA\*** **11 €** ACGH

Ganache montada de chocolate, crujiente de barquillo triturado al praliné, relleno cremoso de chocolate y flor de sal. \* Chocolate Valrhona de Madagascar 80 %

**CAFÉ Y DULCES** **11 €** ACGH

Café o té acompañado de tres dulces: mini-citron / mini-chocolat / mini-financier del día

**TABLA DULCE (3 unidades)** **10 €** ACGH

Mini-citron / mini-chocolat / mini-financier del día

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