

PARA ABRIR EL APETITO O COMPARTIR

01. JAMÓN IBÉRICO de bellota con pan de cristal, tomate y AOVE



21,50€

02. ANCHOAS 00 del Cantábrico con perlas de caviar al Jerez



16,50€

03. DUO de GUACAMOLE Y PATATAS BRAVAS



11,90€

04. CROQUETAS: GAMBA y mahonesa de kimchi y CHULETÓN y compota de manzana



10,50€

05. MEJILLONES del Delta de l'Ebre con salsa de curry y coco



11,90€

06. ALMEJAS de la costa a la marinera



16,50€

07. CALAMARCITOS lacados con picada de ajo y perejil



12,50€

08. CIGALAS a la plancha con ajo crujiente y aceite de romero



14,50€

09. GAMBA ROJA a la brasa con sal del Himalaya



18,50€

10. TABOLUEH con verduras, cítricos y setas encurtidas



12,50€

11. ALCACHOFAS confitadas rellenas de soja texturizada y curry verde



16,00€

ENTRANTES

12. ENSALADA DE BURRATA inyectada con salsa de pesto y helado de tomate



13,80€

13. ENSALADA TEMPLADA DE LANGOSTINOS Y VIEIRAS con tupinambu y panceta ibérica



15,50€

14. TARTAR de atún rojo con gelatina de mango y guacamole



17,50€

15. CARPACCIO DE GAMBAS, tomate y sopa de ajo blanco



14,90€

16. PASTA FRESCA con gambones, albahaca y guindilla



14,50€

17. RISSOTTO de setas y foie al queso Idiazabal o RISSOTO vegetariano



14,50€

ARROCES

Todos nuestros arroces están elaborados con arroz de la variedad bomba del Molí del Rafelet DOP Arròs del Delta de l'Ebre

18. Arroz de PESCADO Y MARISCO al estilo de Casablanca-Cristal



14,90€

19. Arroz de PULPO y CIGALITAS



15,90€

20. Arroz caldoso de BOGAVANTE



22,00€

21. Arroz meloso de CARABINEROS Y ALMEJAS



19,50€

22. "FIDEUS ROSSOS"



14,50€

PLATOS PRINCIPALES

23. SOLOMILLO DE TERNERA al vino de la DOQ Priorat y foie poele



22,90€

24. LOMO MADURADO DE VACA GALLEGA a la brasa

18,50€

25. PALETILLA DE CABRITO a baja temperatura con patatas baby



20,90€

26. MAGRET DE PATO con shii-take confitados y cebolletas glaseadas al Cassis



14,80€

27. STEAK-TARTAR de solomillo de ternera con encurtidos y cebolla crunch



22,50€

28. LOMO DE ATÚN ROJO (tataki) con tomate confitado



22,50€

29. SUPREMA DE LUBINA con puré calabaza y cítricos



16,50€

30. RODABALLO con berenjena ahumada y consomé de jamón



17,00€

31. PULPO a la brasa con puré Parmentier y salsa Romesco



19,00€

32. SUQUET DE RAPE tradicional con gambas



19,90€

33. PARRILLADA al estilo Casablanca-Cristal servida en dos veces (mínimo 2 personas)

Primera parte:
Cigalas, langostinos, gambas rojas, navajas, caracoles de mar, almejas y mejillones

Segunda parte:
Rape, lubina, lenguado, sepietas y calamares

Esta propuesta va acompañada con nuestras salsas:
Romesco y "all i oli"



35,00€
(Precio por persona)

IDEAL PARA LOS PEQUES

34. PASTA del día con salsa boloñesa



8,00€

35. PECHUGA de POLLO crujiente con patatas caseras



8,90€

36. LOMO de MERLUZA a la romana con patatas caseras



9,20€

LOS POSTRES BY CASABLANCA-CRISTAL

37. PIÑA con crema quemada y helado de coco



6,80€

38. TARTA DE QUESO y helado de caramelo al punto de sal



6,80€

36. TARTA TATIN clásica con toffe de romero



5,90€

39. COULANT DE CHOCOLATE con helado de cereza y jengibre



6,50€

40. ESFERA CRUJIENTE de chocolate con mousse de avellana



6,50€

41. NUESTROS HELADOS artesanos (3 sabores)

Consultar alergenos

5,50€

.....

Todos nuestros platos, están cocinados con Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) de la Denominación de Origen Oli de Siurana

Cada día nos llega el género de los principales mercados y las lonjas del Camp de Tarragona y de Les Terres de l'Ebre

Casablanca
CRISTAL
RESTAURANT, CLUB & EVENTS



www.casablanca-cristal.es

Casablanca
CRISTAL
RESTAURANT, CLUB & EVENTS



ASD
GROUP