

POUR OUVRIR L'APPÉTIT OU PARTAGER

01. JAMBON IBÉRIQUE de bellota et son pain de cristal à la tomate et HOVE



21,50€

02. ANCHOIS de Cantabrie 00 et ses perles de caviar au Jerez



16,50€

03. DUO de GUACAMOLE ET PATATAS BRAVAS



11,90€

04. CROQUETTES : CREVETTE et mayonnaise au kimchi et CÔTE DE BŒUF et sa compote de pomme



10,50€

05. MOULES du Delta de l'Ebre et sa sauce curry coco



11,90€

06. AMANDES de la côte à la marinière



16,50€

07. PETITS CALAMARS laqués et son concassé d'ail et persil



12,50€

08. LANGOUSTINES à la plancha et son ail croquant et huile au romarin



14,50€

09. CREVETTE ROUGE à la braise au sel de l'Himalaya



18,50€

10. TABOULÉ de légumes, agrumes et pickles de champignons



12,50€

11. ARTICHAUTS confits fourrés au soja en texture et curry vert



16,00€

ENTRÉES

12. SALADE DE BURRATA injectée au pesto et glace à la tomate



13,80€

13. SALADE TIÈDE DE GAMBAS ET NOIX DE SAINT-JACQUES au topinambour et bacon ibérique



15,50€

14. TARTARE de thon et sa gélatine à la mangue et guacamole



17,50€

15. CARPACCIO DE GAMBAS, tomate et ajoblanco



14,90€

16. PÂTES FRAÎCHES aux gambas, basilic et piment



14,50€

17. RISOTTO aux champignons et foie au fromage idiazabal ou RISOTTO végétarien



14,50€

RIZ

Tous nos riz sont préparés avec du riz de la variété bomba du Molí del Rafelet DOP Arròs del Delta de l'Ebre

18. Riz au POISSON ET FRUITS DE MER façon Casablanca-Cristal



14,90€

19. Riz au POULPE ET LANGOUSTINES



15,90€

20. Riz en soupe au HOMARD



22,00€

21. Riz crémeux aux GAMBONS ÉCARLATES ET AMANDES



19,50€

22. "FIDEUS ROSSOS"



14,50€

PLATS

23. FILET DE BŒUF au vin DOQ Priorat et foie poêlé



22,90€

24. FILET MATURÉ DE VACHE GALICIENNE à la braise

18,50€

25. ÉPAULE DE CABRI à basse température et ses mini pommes de terre



20,90€

26. MAGRET DE CANARD aux shiitakes confits et ciboule glacée au cassis



14,80€

27. TARTARE de bœuf aux cornichons et oignons croquants



22,50€

28. FILET DE THON ROUGE (tataki) et sa tomate confite



22,50€

29. SUPRÊME DE BAR et sa purée de citrouille et agrumes



16,50€

30. TURBOT et son aubergine fumée et consommé de jambon



17,00€

31. POULPE à la braise et son parmentier sauce romesco



19,00€

32. SUQUET DE LOTTE traditionnel aux crevettes



19,90€

33. Grillade façon Casablanca-Cristal servie en deux fois (minimum 2 personnes)

Premier service:
Langoustines, gambas, crevettes rouges, couteaux, escargots de mer, amandes et moules

Deuxième service:
Lotte, bar, sole, seiches et calamars

Cette proposition s'accompagne de nos sauces romesco et aioli



35,00€
(Prix par personne)

IDÉAL POUR LES ENFANTS

34. PÂTES du jour à la bolognaise



8,00€

35. BLANC de POULET croustillant et frites maison



8,90€

36. FILET de MERLU pané et frites maison



9,20€

LES DESSERTS BY CASABLANCA-CRISTAL

37. ANANAS et sa crème brûlée et glace coco



6,80€

38. CHEESECAKE et glace au caramel salé



6,80€

36. TARTE TATIN classique et son caramel au romarin



5,90€

39. FONDANT AU CHOCOLAT et sa glace cerise gingembre



6,50€

40. SPHÈRE CROQUANTE au chocolat et sa mousse à la noisett



6,50€

41. NOS GLACES artisanales (3 parfums)

Vérifier les allergènes

5,50€

.....

Tous nos plats sont cuisinés avec de l'huile d'olive vierge extra (HOVE) de l'appellation d'origine Oli de Siurana

Nous recevons chaque jour nos produits des principaux marchés et halles de Camp de Tarragona et Les Terres de l'Ebre

Casablanca
CRISTAL
RESTAURANT, CLUB & EVENTS



www.casablanca-cristal.es

Casablanca
CRISTAL
RESTAURANT, CLUB & EVENTS



ASD
GROUP