

АПЕРИТИВЫ И ОБЩИЕ БЛЮДА

01. СЫРОВЯЛЕННЫЙ ХАМОН «ИБЕРИКО» из свинины желудевого откорма, хлеб с тонкой хрустящей корочкой, помидором и натуральным оливковым маслом высшего сорта



21,50€

02. АНЧОУСЫ 00 из Кантабрийского моря с желейными шариками из хереса



16,50€

03. ДУЭТ: ГУАКАМОЛЕ ИЗ АВОКАДО И КАРТОФЕЛЬ С ПИКАНТНЫМ СОУСОМ БРАВАС



11,90€

04. КРОКЕТЫ: КРЕВЕТКА и майонез кимчи, БОЛЬШАЯ ОТБИВНАЯ и яблочный компот



10,50€

05. МИДИИ из Дельта-де-л'Эбре с соусом из карри и кокоса



11,90€

06. Прибрежные ВЕНЕРКИ по-моряцки



16,50€

07. Глянцевые МЕЛКИЕ КАЛЬМАРЫ с рубленным чесноком и петрушкой



12,50€

08. НОРВЕЖСКИЕ ОМАРЫ гриль с хрустящим чесноком и розмариновым маслом



14,50€

09. КРАСНАЯ КРЕВЕТКА, запеченная на углях, с гималайской солью



18,50€

10. ТАБУЛЕ с овощами, цитрусовыми и маринованными грибами



12,50€

11. Конфи из АРТИШОКОВ, фаршированных текстурированной соей и зеленым карри



16,00€

ЗАКУСКИ

12. САЛАТ ИЗ СЫРА БУРРАТА с соусом песто и томатным мороженым



13,80€

13. ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ КОРОЛЕВСКИХ КРЕВЕТОК И МОРСКИХ ГРЕБЕШКОВ с топинамбуром и беконом из иберийской свинины



15,50€

14. ТАРТАР из красного тунца с желе из манго и пюре гуакамоле из авокадо



17,50€

15. КАРПАЧЧО ИЗ КРЕВЕТОК, помидоры и чесночный суп ахобланко



14,90€

16. СВЕЖАЯ ПАСТА с крупными креветками, базиликом и перцем гиндилья



14,50€

17. РИЗОТТО из грибов и фуа-гра с сыром идиасабаль или вегетарианское РИЗОТТО



14,50€

БЛЮДА ИЗ РИСА

Все наши рисовые блюда готовятся из риса сорта «бомба», марки **Molí del Rafelet**, с наименованием места происхождения «Аррос дель Дельта-де-л'Эбре»

18. Рис с РЫБОЙ И МОРЕПРОДУКТАМИ в стиле Casablanca-Cristal



14,90€

19. Рис с ОСЬМИНОГОМ и МЕЛКИМИ НОРВЕЖСКИМИ ОМАРАМИ



15,90€

20. Рис в бульоне с ЕВРОПЕЙСКИМ ОМАРОМ



22,00€

21. Рис в бульонном соусе с КРЕВЕТКАМИ КАРАБИНЕРОС И ВЕНЕРКАМИ



19,50€

22. ФИДЕУС РОССОС: подрумяненная вермишель с морепродуктами



14,50€

Основные блюда

23. ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА в соусе из вина с наименованием места происхождения DOQ «Приорат» и поджаренное фуа-гра



22,90€

24. ВЫДЕРЖАННЫЙ ФИЛЕЙ ИЗ ГАЛИСИЙСКОЙ ГОВЯДИНЫ, запеченный на углях

18,50€

25. УТИНОЕ МАГРЕ с конфи из грибов шиитаке и зеленым луком, глазированным с черной смородиной



20,90€

26. СТЕЙК-ТАРТАР из говяжьей вырезки с маринованным гарниром и хрустящим луком



14,80€

27. СТЕЙК-ТАРТАР из говяжьей вырезки с маринованным гарниром и хрустящим луком



22,50€

28. ФИЛЕ КРАСНОГО ТУНЦА (татаки) с томатным конфи



22,50€

29. СЮПРЕМ ИЗ ЛАВРАКА с пюре из тыквы и цитрусовых



16,50€

30. ТЮРБО с копченым баклажаном и бульоном из ветчины



17,00€

31. ОСЬМИНОГ, запеченный на углях, с картофельным пюре пармантье и соусом ромеско



19,00€

32. Традиционный СУКЕТ ИЗ МОРСКОГО ЧЕРТА с креветками



19,90€

33. АССОРТИ ГРИЛЬ в стиле Casablanca-Cristal, подается дважды (на 2 персоны и более)

Первая часть:
норвежские омары, королевские креветки, красные креветки, навахи, морские улитки, венерки и мидии

Вторая часть:
морской черт, лаврак, европейская солея, мелкие каракатицы и кальмары

Это предложение сопровождается фирменными соусами: ромеско и айоли



35,00€

(цена на человека)

ИДЕАЛЬНО ДЛЯ ДЕТЕЙ

34. ПАСТА дня с соусом болоньезе



8,00€

35. Хрустящая КУРИНАЯ ГРУДКА с картофелем по-домашнему



8,90€

36. ФИЛЕЙ МЕРЛУЗЫ в кляре с картофелем по-домашнему



9,20€

ФИРМЕННЫЕ ДЕСЕРТЫ CASABLANCA-CRISTAL

37. АНАНАС с крем-брюле и кокосовым мороженым



6,80€

38. ЧИЗКЕЙК и мороженое с соленой карамелью



6,80€

36. Классический яблочный ТАРТ-ТАТЕН с розмариновым



5,90€

39. ШОКОЛАДНЫЙ КУЛАН с вишнево-имбирным мороженым



6,50€

40. ХРУСТЯЩАЯ СФЕРА из шоколада с муссом из лесных орехов



6,50€

41. ФИРМЕННОЕ МОРОЖЕНОЕ ручного изготовления (3 вкуса)

Alergenos a consultar

5,50€

.....

Все наши блюда готовятся с использованием натурального оливкового масла высшего сорта (AOVE)

с наименованием места происхождения «Оли де Сиурана»

Casablanca
CRISTAL
RESTAURANT, CLUB & EVENTS



www.casablanca-cristal.es

Casablanca
CRISTAL
RESTAURANT, CLUB & EVENTS



глютен



соя



орехи



кунжут



веган



сельдерей



ракообразные



моллюски



молочные продукты



яйцо



горчица



рыбы

ASD
GROUP