

GRUSS AUS DER KÜCHE ODER ZUM TEILEN

01. BÉRICO-HINTERSCHINKEN aus Eichelmast, Knusperbrot, Tomate, natives Olivenöl Extra



21,50€

02. ANCHOVIS 00 aus der kantabrischen See mit Sherry-Kaviarperlen



16,50€

03. AVOCADOCREME-DUO UND PATATAS BRAVAS



11,90€

04. KROKETTEN: GAMBA (Garnelen) und Kimchi-Mayonnaise, T-BONE-STEAK und Apfelkompott



10,50€

05. MIESMUSCHELN aus dem Ebrodelta an Curry-Kokos-Sauce



11,90€

06. VENUSMUSCHELN von der Küste oder nach Seemannsart



16,50€

07. KLEINE TINTENFISCHE mit Lack aus gehacktem Knoblauch und Petersilie



12,50€

08. KAISERGRANAT vom Grill mit knusprigem Knoblauch, Rosmarinöl



14,50€

09. ROTE GAMBA (Garnele) aus der Holzkohlenglut mit Himalayasalz



18,50€

10. TABOLUEH mit Gemüse, Zitrusfrüchten und eingelegten Pilze



12,50€

11. ALCACHOFAS confitadas rellenas de soja texturizada y curry verde



16,00€

VORSPEISEN

12. BURRATA-SALAT mit Pesto-Saucenfüllung und Tomaten



13,80€

13. WARMER LANGOSTINO-JAKOBSMUSCHELN-SALAT mit Topinambur und Ibérico-Speck



15,50€

14. TATAR vom roten Thunfisch an Mango-Gelee und Avocadocreme



17,50€

15. GAMBA-CARPACCIO (Garnele), Tomate und Weißer-Knoblauch-Sauce



14,90€

16. FRISCHE PASTA mit Garnele, Basilikum und Peperoni



14,50€

17. RISOTTO mit Pilzen und Idiazabal-Käse-Foie-gras oder vegetarisches RISOTTO



14,50€

REISGERICHT

Für unsere Reisgerichte verwenden wir nur die Reissorte Bomba von der Reismühle Molí del Rafelet, g. U. Arròs del Delta de l'Ebre.

18. FISCH-MEERESFRÜCHTE-Reis nach Casablanca-Cristal-Artl



14,90€

19. OKTOPUS-KAISERGRANAT-Reis



15,90€

20. Reis in Brühe mit HUMMER



22,00€

21. Sämiger Reis mit RIESENGARNELE UND VENUSMUSCHEL



19,50€

22. „FIDEUS ROSSOS“ („Rote Nudeln“)



14,50€

HAUPTGERICHTE

23. KALBSFILET, mit Wein der g. U. Priorat gegart, gebratene Entenleber



22,90€

24. GEREIFTES STEAK VON DER GALICISCHEN KUH aus der Holzkohlenglut

18,50€

25. ZICKLEINSCHULTER bei Niedrigtemperatur gebacken, mit Baby-Kartoffeln



20,90€

26. ENTENBRUST mit konfierten Shiitake-Pilzen und mit Johannisbeere glacierten Zwiebelchen



14,80€

27. STEAK TATAR vom Kalbsfilet an Pickles und Zwiebel-Crunch



22,50€

28. FILET VOM ROTEN THUNFISCH (Tataki) an konfiertes Tomate



22,50€

29. SUPRÊME VOM WOLFSBARSCH an Kürbispüree und Zitrusfrüchten



16,50€

30. STEINBUTT mit geräucherter Aubergine und Schinkenbouillon



17,00€

31. OKTOPUS aus der Holzkohlenasche mit Parmentier-Püree an Romesco-Sauce



19,00€

32. SEETEUFEL-SUQUET traditionell mit Gambas (Garnelen)



19,90€

33. GRILLPLATTE nach Casablanca-Cristal-Ar in zwei Gängen (mindestens 2 Personen)

Erster Gang:
Kaisergranat, Langostinos, rote Gambas, Schwertmuscheln, Meeresschnecken, Venusmuscheln, Miesmuscheln

Zweiter Gang:
Seeteufel, Wolfsbarsch, Seezunge, kleine Sepias, Tintenfische
(Dieses Gericht kommt mit unseren Saucen: Romesco und Aioli)



35,00€
(Preis pro Person)

IDEAL FÜR DIE KLEINEN

34. PASTA des Tages mit Bologneser Sauce



8,00€

35. Knuspriges HÄHNCHENBRUSTFILET mit hausgemachten Pommes



8,90€

36. Panierte SEEHECHTFILETS mit hausgemachten Pommes



9,20€

DESSERTS BY CASABLANCA-CRISTAL

37. ANANAS mit Crème brulée und Kokosnusseis



6,80€

38. KÄSEKUCHEN und Karamelleis mit einer Prise Salz



6,80€

36. TARTE TATIN (Apfelkuchen), klassisch mit Rosmarin-Toffee



5,90€

39. SCHOKO-COULANT an Kirsch-Ingwer-Eis



6,50€

40. KNUSPERKUGEL, Schokolade mit Haselnuss-Mousse



6,50€

41. UNSERE hausgemachten EISSPEZIALITÄTEN (3 Sorten)

Allergene konsultieren

5,50€

.....

Für unsere Gerichte verwenden wir nur natives Olivenöl Extra der Ursprungsbezeichnung Oli de Siruana.

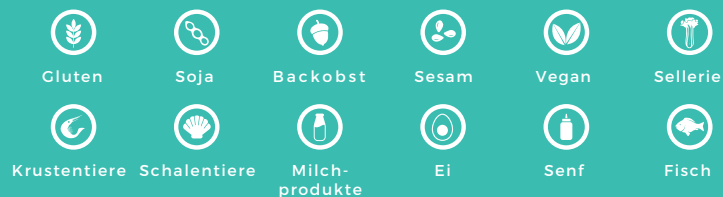
Unsere Ware beziehen wir täglich von den wichtigsten Märkten und Auktionshallen der Regionen Camp de Tarragona und Les Terres de l'Ebre.

Casablanca
CRISTAL
RESTAURANT, CLUB & EVENTS



www.casablanca-cristal.es

Casablanca
CRISTAL
RESTAURANT, CLUB & EVENTS



ASD
GROUP