

LAS TAPAS DE Tradevo®

LA COCINA DE TRADEVO RECOGE LA TEMPORALIDAD DE LOS DIFERENTES PRODUCTOS, CREEMOS EN SU CERCANÍA, APOSTAMOS POR LOS AGRICULTORES Y NUESTRAS LONJAS. QUEREMOS PLASMAR EL CONCEPTO DE TAPA GASTRONÓMICA, DANDO IMPORTANCIA A LA ELABORACIÓN COMO FUNDAMENTAL DE NUESTRA COCINA.

SARDINA (unidad) – (5 unidades) <i>Marinada en casa, tosta de pan de tomate y pimientos asados.</i> (GLUTEN, SULFITOS)	3,00€ - 15,00€
NIGURI <i>Arroz japonés frito con tartar de atún rojo con trufa rallada (tuber invinatum).</i> (GLUTEN, SULFITOS, PESCADO, MOSTAZA, SOJA)	5,00€ - 10,00€
BOMBÓN DE TOMATE <i>Bombón de tomate gelificado relleno de gamba, manzana verde, aguacate y mayonesa.</i> (MARISCO, HUEVO, LACTOSA)	3,75€ - 7,50€
ROAST BEEF <i>Roast beef de presa de Angus sobre brioche de tomate, parmesano y rúcula.</i> (GLUTEN, LACTOSA, CARNE)	4,50€ - 9,00€
BOQUERONES (cartucho) – (3 cartuchos) <i>Cartucho de boquerones macerados al limón.</i> (GLUTEN)	3,90€ - 11,70€
BERENJENAS (cartucho) – (3 cartuchos) <i>En bastones con salmorejo casero.</i> (LACTOSA, GLUTEN)	3,50€ - 10,50€
CROQUETAS DE CHOCO (5unds) – (10unds) <i>Choco de trasmallo estofado con su tinta en croqueta</i> (GLUTEN, LACTOSA)	3,80€ - 7,60€
PARPATANA <i>Parpatana de atún rojo confitada en salsa al whisky sobre patata trabada.</i> (PESCADO, LACTOSA, GLUTEN, SULFITOS, CARNE)	5,00€ - 10,00€
COCA DE TALLARIN DE SEPIA <i>Con verduritas y salsa Romesco</i> (GLUTEN, PESCADO, SULFITOS, HUEVO, FRUTOS SECOS)	10,00€ - 12,00€

Tradevo®

BOL DE PATATA TRUFADA	6,00€
<i>Con huevo poché, gamba frita de cristal y cebolla fresca (LACTOSA, HUEVO, MARISCO)</i>	
CANELÓN	5,25€ - 10,50€
<i>Canelón de costilla de cerdo ibérico y una bechamel con Idiazabal (LACTOSA, GLUTEN, CARNE, SULFITOS)</i>	
ARROZ MELOSO	5,00€ - 15,00€
<i>De pollo de corral guisado y codorniz, ajos tiernos y tirabeques. (SULFITOS)</i>	
CARRILLERA DE TERNERA	6,00 - 12,00€
<i>Carrillera de ternera estofada, cremoso de patata-payoyo. (CARNE, SULFITOS, SETAS, LACTOSA)</i>	
BURGER TRADEVO	5,75€
<i>Burguer de secreto "casera" pan de curry, cebolla confitada, yuca frita y mayo-mostaza. (GLUTEN, LACTOSA SULFITOS)</i>	
POSTRES	
BROWNIE-CAPUCHINO-FROZEN (sin gluten)	5,00€
<i>(SULFITOS, LACTOSA) helado(frutos secos, cacahuètes, soja, huevo, gluten)</i>	
TARTA DE MANZANA, QUESO Y STRUSEL DE NUECES	8,00€ (2 personas)
<i>Con helado de vainilla natural (SULFITOS)</i>	
SELECCIÓN DE QUESOS ARTESANOS	
<i>Stilton: leche de vaca, azul (Gran Bretaña).</i>	40grs. 5,00€
<i>Payoyo de oveja: leche de oveja Grazalameña (Cádiz)</i>	40grs. 3,50€
<i>Media tabla (80grs)</i>	8,50€
<i>Tabla (160grs)</i>	17,00€

Servicio de pan artesano, aceitunas y AOVE 1,60€ (por persona)

Disponemos de Cervezas, pan y harinas ecológicas para fritura de celiaco.