

SERVICIO DE ACEITE AOVE EN MESA 1,50€

SELECCIÓN DE QUESOS ARTESANOS. Trabajamos con **La Lechera de Burdeos**, una quesería en Murcia que regenta **Alberto Hernández**, maestro afinador, que pone en valor la cultura campesina, las tradiciones y el trabajo artesano de pequeños productores. Les queremos ofrecer un paseo por diferentes regiones tanto de España como de otros países y que iremos cambiando según temporada y disponibilidad desde dicha quesería.

Disponemos de cinco variedades, donde aparecen cortezas blandas, duras, leche de oveja, cabra, vaca y mezcla. El formato de media tabla y tabla. Si desea consumir un queso por tapa, nuestro personal le informa de sus características y el importe de dicha tapa.

Media Tabla 10,00 € Tabla 20,00€

ENTRADAS FRIAS Y TEMPLADAS

SARDINA MARINADA (unidad) – (5 unidades) 3,85 - 19,25€

Marinada en casa, tosta de pan de tomate y pimientos asados.

TOSTADA MEXICANA CRUJIENTE DE ATUN ROJO (almadraba) 9,00€

Aguacate, maíz y cebolla encurtida.

CANELÓN DE AGUACATE 12,00€

Relleno de langostino, manzana verde y cebolla morada con mayonesa de limón.

CARPACHO DE VIEIRA 15,00€

Aliñada con vinagreta de jengibre y yuzu, piñones garrapiñados, pepino encurtido y sorbete de manzana verde y pepino.

BRIOCHE DE ROAST PORK 4,25€

Mayonesa de mostaza miel y pepinillo, queso trufado rallado.

TACO DE GAMBON EN TEMPURA 5,40€

Taco de tortilla de trigo, gambón en tempura, mayonesa de jalapeño y aguacate con cilantro, salsa pico de gallo.

SARTEN DE OTOÑO 16,00€

Níscalos salteados, guiso meloso de cerdo, judiones de la granja, huevo poche y butifarra negra.

PLATO DE VERDURAS Y SETAS 14,50€

Crema de calabacín y salsa romescu.

OTRA FORMA DE FREIR

Desde Tradevo perseguimos la regeneración en la fritura, es por ello por lo que apostamos por las harinas ecológicas y el aceite de oliva.

BOQUERONES (cartucho) – (3 cartuchos) 5,45€ - 16,35€

Macerados al limón.

BERENJENAS (cartucho) – (3 cartuchos) 4,15€ - 12,45€

En bastones con salmorejo casero.

CROQUETAS DE RABO DE VACA 4,50 € - 11,00€

Croquetas de rabo de ternera Angus estofado, cocinadas con el jugo de cocción.

TRIPTICO DE FRITURA 14,10€

Tres cartuchos: boquerón al limón, berenjenas y croquetas.

Nuestro compromiso con el territorio local, nuestros proveedores y los productos de origen ecológico y biodinámicos de km 0.

tradevo

CENTRO

DE LA COSTA

MERLUZA DE PINCHO 14,00€

Jugosa bañada con un pilpil sobre una crema de alcachofas y setas silvestres escabechadas.

PULPO ASADO 18,70€

Pulpo asado sobre cremoso de patata y ajo asado, papas revolconas y huevo frito.

FIDEUÁ MARINERA (Sepia y calamarcito) 8,00 - 16,00€

Fideuá de sepia y calamarcito con salsa d ajo y perejil.

DE LA TIERRA...

SOLOMILLO DE VACA (DISCARLUX) 100g. 10,50€

Solomillo de vaca asado a la parrilla de carbón de encina.

MOLLEJAS DE CORDERO 8,25 - 16,50€

Salteadas y lacadas en su jugo, cremoso de espinaca, cebollitas perla y puré de apionabo.

RIBEYE DE VACA (Lomo alto limpio de grasa) 100g. 8,50€

Lomo alto, asada a la parrilla de carbón de encina.

GUARNICIONES*

ALIGOT 3,85€

Pure de patatas cremoso, con mantequilla y queso Emmental.

DULCE...

TARTA ZANAHORIA 7,20€

Servida con crema de queso y miel.

TARTA MANZANA 7,95€

Manzana, queso y Streusel de almendras, nueces caramelizadas.

Con helado de vainilla + 1,55€

BROWNIE

Brownie artesano (apto para celíacos) con reducción de frutos rojos y helado de vainilla. 6,35€

ARROZ CON LECHE 5,00€

Cinnamon crumble and homemade tangerine sorbet

NUESTRO TIRAMISU 5,50€

Bizcocho hidratado en café y amaretto, mousse de mascarpone, cacao y helado casero de café.

Servicio de pan artesano y aceitunas 1,90€ (por persona)

Disponemos de carta de alérgenos para el cliente que lo solicite.

(Si tiene alguna duda sobre alergias nuestro equipo le ayudara gustosamente)

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

Precios con IVA incluidos.

tradevo

CENTRO