

PARA COMPARTIR

Anchoa 15,00
Anchoa del cantábrico Don Bocarte (lata de 6 unidades), pan artesano, tomate y aceite virgen extra

ENTRADAS FRÍAS Y TEMPLADAS.

Ostra 3,50-4,25
Ostra fine de claire "especial" nº 2 al natural o preparada: con yuzu y alga wakame

Sardina 2,25-11,25
Sardina marinada Tradevo, con tosta de pan de tomate y pimientos asados

Sashimi 5,00-10,00
Sashimi de pescado de temporada con vinagreta de yuzu y aceite de gengibre

Canelón 9,00
Canelón de aguacate y gambón aliñado con mayonesa de limón y manzana verde.

Atún 8,00-16,00
Atún rojo aliñado sobre salmorejo de tomate amarillo y granizado de pepino y lima.

Salmón 5,00-10,00
Dados de salmón marinado "en casa" con ensaladita primaveral y toques florales.

Verduras 10,50
Diferentes verduras de temporada saltadas y salsa romescu

FRITURAS CLASICAS TRADEVO DE MAR.

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

Boquerones 3,75-11,25
Cartucho de boquerones al limón

Berenjenas 3,00-9,00
Bastones de berenjena con salmorejo y sal de cominos.

Tiritas de bacalao 4,50-13,50
Tiritas de bacalao maceradas en ajo y limón y empanadas.

Pescado de roca 18,00
Pieza de pescado de roca frita en harina ecológica.

Tríptico de fritura 11,25
Tres cartuchos de las diferentes frituras que tenemos en la carta.

DEL MAR.

Sepia 7,25-14,50
Tallarín de sepia salteado con boloñesa de sus tentáculos y alioli de su tinta.

Bacalao 7,00-14,00
Lomo de bacalao gratinado con alioli, sobre una salsa de tomate rústica y casera, y salteado de ajetes

Pulpo 8,00-16,00
Pulpo asado sobre risoto de espinacas y queso idiazabal.

Huevitos de choco 7,00-14,00
Huevitos de choco de trasmallo salteados sobre parmentier de patata con el coral y pimentón picante, Salicornia (espárrago de mar) en tempura.

DE LA TIERRA.

Cordero 7,00-14,00
Churrasquito de ternasco aragonés, glaseado en su jugo con patatas al mojo

Lomo de vaca 24,00
Lomo de vaca asado con maduración y con unas patatas risoladas.

Rabo de ternera 6,20-12,40
Rabo estofado y deshuesado, lacado con su jugo, sobre pastel de patata y verduras salteadas

Burguer 4,75-14,25
Burguer de secreto de cerdo, con pan de curry y yuca frita

TRADEVO DE MAR EN DULCE.

Manzana 5,80
Tarta de manzana, queso y strusel de nueces

Zanahoria 5,80
Tarta de zanahorias con crema condensada

Chocolate 5,50
Chocolate en cinco texturas

Piña 5,00
Piña en dados con cardamomo y crema catalana caramelizada

LOS QUESOS ARTESANOS.

Nos surtimos de la quesería Calaveruela, situada en Fuente Obejuna (Córdoba) de Juan y Chelo. Seleccionamos los quesos según su tipo de leche y según la temporada.

Stilton 4,50
Azul de leche de vaca, Reino Unido

Brabander I´amuse 3,75
Leche pasteurizada de cabra, 24 meses de maduración, Holanda

Pasiego 3,00
Leche pasteurizada de vaca, 9 días maduración. Cantabria

Puigpedrós 4,25
Leche cruda de vaca, 60 días de maduración. Gerona

Torrejón 4,00
Leche cruda de oveja. 7 días de maduración. Valladolid

Media tabla: 9,00 Tabla: 18,00

Servicio en mesa, pan artesano y aceitunas 1,20€
Disponemos de carta de alérgenos para el cliente que lo solicite.
Cerveza, pan y harinas ecológicas para celíacos.