

PARA COMPARTIR

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

Ventresca 10,50
Jamón de mar: ventresca de atún rojo en salazón con toque crujiente

Focaccia 12,00
Focaccia "artesana" con cecina de vaca rubia y burrata fresca

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 16,00
Canelón de aguacate y centollo 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

Espárrago 5,00
Espárrago blanco fresco navarro de temporada, asado, sobre jugo ibérico y parmesano reggiano

Verduras 10,50
Diferentes verduras de temporada, salteadas y salsa romescu.

OTRA FORMA DE FREIR

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.

Alitas 4,25-12,75
Alitas de pollo confitadas, deshuesadas y aliñadas al curry.

Calamar 5,60-16,80
Anillas de calamar fritas con harina de maíz.

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

Tríptico de fritura 11,00-12,35
Elección de tres frituras, boquerón, berenjena, alitas o anillas de calamar

DEL MAR.

Sepia 6,50-13,00
Lumacóni (pasta de trigo duro) relleno de sepia en su tinta, salsa casera de tomate y toque de albahaca

Bacalao 7,50-15,00
Lomo de bacalao confitado, crema de papa, ajo e idiazábal, salteado de ajetes.

Pulpo 16,00-19,00
Pata de pulpo asada con cilindros de patata y romescu. (pata grande o pequeña)

DE LA TIERRA.

Cordero 7,50-15,00
Churrasquito de ternasco aragonés, con su jugo y un puré especiado de berenejena.

Lomo de vaca 28,00
Lomo de vaca asado con maduración y con unas patatas risoladas.

Cochinillo 9,00-18,00
Lingote de cochinillo confitado y deshuesado, su piel crujiente y toques primaverales y cítricos

Arroz 14,50
Arroz meloso de rabo de ternera estofado y deshuesado, cabrillas y judías verdes

TRADEVO EN DULCE.

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

Zanahoria 5,80
Tarta de zanahorias con crema condensada

Torrija 5,50
Torrija de brioche casero con crema cítrica y helado de gengibre

Ambrosia 5,50
Manzana ambrosia en texturas: Homenaje a Carlo Lingua

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.

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 Í 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