

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 3,75
Ostra gillardeau"especial" nº 2 al natural

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

Un sushi diferente 9,00
Arroz japonés frito con corte de salmón o pescado azul de temporada y huevo de pez volador.

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

Burrata en ensalada 10,50
Burrata italiana con tomates deshidratados, berros, pipas de calabaza, remolacha asada, gelatina de albahaca , aceituna negra y toque ácido.

Atún rojo 7,00-14,00
Atún rojo de temporada macerado con bolas de melón, salmorejo de tomate amarillo y granizado de pepino y jengibre.

Huevo flamencos 9,00
Cazuela de graten de patata, salsa de tomate y piquillos, huevos fritos, crema doble y panceta salteada.

PARA VEGETARIANOS

Salteado de verduras eco. 8,50

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.

Choco en tiras 4,25-12,75
Choco en tiras frito con mayonesa de adobo

Pescado de roca s/m
Pieza de pescado de roca frita en harina ecológica.

Tríptico de fritura 11,00
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.

Pescado del día 100grs 7,80
Lomo de pescado del día a la plancha con ñoquis caseros de calabaza y salsa de pesto.

Arroz "encostrado" 7,00-14,00
Arroz del mar encostrado en la plancha, con gambones salteados y alioli de aceite de sus cabezas.

Pata de pulpo (140grs) 14,00
Pata de pulpo asada entera sobre infusión de curry y salteado de verduras de temporada.

DE LA TIERRA..

Novillo bravo 8,25-16,50
Solomillo de novillo(80grs-160grs) bravo a la plancha, con un salteado de verduras y su jugo reducido

Torpedo 100grs 3,80
Costilla de cerdo carnosa confitada a baja temperatura y glaseada con su jugo. Patata bomba.

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
Mousse de chocolate, crumble de almendra y sorbete de mandarina

DULCE PARA CELIACOS.

Brownie 6,00
Brownie de chocolate, coulis de frutos rojos y helado de vainilla

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

Rey Silos 3,85
Leche cruda de vaca. 20 días de maduración. Asturias

Pasiego 3,00
Leche cruda de vaca, Maduración 20 días. Cantabria

Tormentoso 3,85
Leche cruda de oveja, 2 meses de maduración. Córdoba

Canto lavado 3,90
Leche cruda de cabra. 60 días de maduración. Avila

Rastrojera 3,50
Leche cruda de oveja. Fuente Obejuna , Córdoba. Diez meses de maduración.

Media tabla: 9,00 Tabla: 18,00