

## PARA COMPARTIR

### Anchoa 15,00

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

### Sushi 9,00

Otra manera de comer el sushi con arroz japonés frito, aguacate y pescado de mercado. ( salmón, jurel, caballa) con hueva de pez volador

## ENTRADAS FRÍAS Y TEMPLADAS

### Ostra 3,75

Ostra Guillaardeau "especial" nº 2 al natural

### Sardina 2,50-12,50

Sardina marinada Tradevo, con tosta de pan de tomate y pimientos asados

### Caballa o Melva 6,00-12,00

Aliñada, crujiente de arroz japonés, mouse de aguacate y gelatina de sola con un toque de piña picante.

### Canelón de gambón 9,00

Canelón de aguacate y gambón con manzana ácida, y mayonesa de limón.

### Fetuccini 6,25-12,50

Pasta fresca hecha en casa, carbonara al momento, toque de bacon ahumado crujiente, portobello y magret de pato.

### Burrata en ensalada 9,00

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

## PARA VEGETARIANOS

### Salteado de verduras eco. 8,50

## 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.

### Choco en tiras 4,25-12,75

Tiras de choco en cartucho con mayonesa de adobo

### Pescado de roca s/m

Pieza de pescado de roca frita en harina ecológica.

### Tríptico de fritura 11,00

Variedad de fritura con boquerón, berenjena y a elegir entre tira de choco o alitas de pollo deshuesada

## DEL MAR.

### Calamar 6,25-12,50

Calamar relleno en su tinta con infusión de ajo-rábano y tomatitos deshidratados y aliñados.

### Guiso marinero 7,00-14,00

Caldo de pescado, pescado de roca, almeja , mejillón, gamba roja y patata

### Lubina de estero 9,00-18,00

lomo de lubina de estero asado con mojo de tomate verde y ñoquis caseros de patata y calabaza.

## DE LA TIERRA..

### Lomo de vaca 28,50

Lomo de vaca rubia gallega asado con maduración con patata Jacket

### Chuleta de vaca santa 100grs 5,90

Chuleta de vaca de raza frisona asada

### Costilla 6,00-12,00

Costilla ibérica de bellota confitada y glaseada en su jugo con patata jacket.

### Burguer tradevo 4,75-14,25

Burguer de secreto "casera", pan de curry, cebolla confitada y yuca frita

### Arroz seco en paella 14,00

Arroz seco de ibérico, pollo de corral y verduras en paella con alioli casero

## TRADEVO 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 para celíacos con helado de vainilla

## 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 Silo 3,85

Leche cruda de vaca. 20-30 días de maduración. Asturias

### Pasiego 3,00

Leche cruda de vaca, Maduración 60-90 días. Francia

### 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

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.

