

ENTRADAS FRIAS Y TEMPLADAS

Pescado azul macerado, mousse de aguacate, gel de soja y arroz crujiente. **6,00-12,00**

Timbal de huevo frito 8,50

Timbal de huevo frito, papas revolconas y torta del casar.

Un sushi diferente 12,50

Uramaki de pescado azul con aguacate, daikon, alga nori y toque de chipotle.

Sardina 2,75-13,75

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

FRITURA EN TRADEVO...

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

Boquerones 3,90-11,70

Cartucho de boquerones al limón.

Berenjenas 3,50-10,50

Bastones de berenjena con salmorejo y sal de cominos.

Croquetas 3,80-11,40

Croquetas de rabo de ternera con piquillos confitados.

Tríptico de fritura 11,20

Tres cartuchos de las diferentes frituras que tenemos en la carta.

TRADEVO CON ELABORACION...

Sepia en tallarín salteada con alioli de algas, y una boloñesa de sus tentáculos. **7,50-15,00**

Carrillera 6,25-12,50

Carrillera de ternera estofada, tallarines en su jugo y salsa de trufa.

Arroz meloso de costilla Ibérica, tagarrninas y mini cardos. **7,00-14,00.**

Alcachofa 5,50

Corazón de alcachofa confitado, guiso de invierno, crujiente y salsa de oloroso.

Burguer de secreto "casera", pan de curry, cebolla confitada y yuca frita. **5,75**

Cocochas de bacalao confitadas, perlas de patata, pilpil de boletus. **7,80-15,80**

Torpedo(100grs) 3,20

Costilla ibérica de bellota confitada y glaseada en su jugo con patata canaria al mojo.

Lomo de novillo argentino (350grs) y pimientos del piquillo confitados. **24,00**

TRADEVO EN DULCE...

Zanahoria 5,80

Tarta artesana de zanahorias.

Ganache de chocolate 6,50

Ganache de chocolate, bizcocho de pistacho y helado de frambuesa.

Ambrosia 5.50

Manzana "Carlo Lingua", confitada en un almíbar de vainilla, crema inglesa de queso cremoso, helado de canela.

DULCE PARA CELIACOS.

Brownie 6,00

Brownie de chocolate y 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

Alex cheese 4,25

Leche cruda de vaca. 10 meses de maduración. Baviera, Alemania

Cheddar oveja 4,50

Leche cruda de oveja. 8-12 meses de maduración. Valladolid.

Puerto Carrillo 4,00

Leche cruda de cabra. 4 meses de maduración. Cadiz.

Montanera curado 3,50

Leche cruda de oveja, Córdoba. 4 meses de maduración. Envuelto en manteca ibérica y romero.

Media tabla: 9,00 Tabla: 18,00

Servicio en mesa, pan artesano y aceitunas 1,10€
Disponemos de carta de alérgenos para el cliente que lo solicite.
Cerveza, pan y harinas ecológicas para celíacos.