

## 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.