

PARA COMPARTIR

Anchoa 15,00

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

Un sushi diferente 12,50

Uramaki de pescado azul(atún, salmón etc)con aguacate, daikon, alga nori y toque de chile chipotle.

ENTRADAS FRÍAS Y TEMPLADAS

Ostra 3,75

Ostra Guillaardeau "especial" nº 2 al natural

Sardina 2,75-13,75

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

Pescado azul 6,00-12,00

Aliñado, crujiente de arroz japonés,mouse de aguacate y gelatina de soja con un toque de piña picante.

Presa ibérica de bellota 9,50

Carpacho de presa (Gabriel Castaño-Cumbres Mayores), seta escabechada, lascas de foie y parmesano, piñones y dados de piña.

Timbal de huevo frito 8,00

Timbal de patata revolcona, pimentón dulce, huevo frito, torta del casar y salteado de setas.

Tallarín casero 6,25-12,50

Pasta fresca hecha en casa, con jugo de boletus - trufa y queso feta

Alcachofa 5,50

Alcachofas de temporada, confitada con guiso de invierno , crema de sus pencas.

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 3,90-11,70

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

Pescado de roca s/m

Pieza de pescado de roca frita en harina ecológica.

Tríptico de fritura 11,20

Variedad de fritura con boquerón, berenjena y croqueta de rabo estofado.

DE LA COSTA..

Tallarín de Sepia 7,50-15,00

Sepia en tallarín salteada con alioli de algas, y una boloñesa de sus tentáculos.

Cocochas 7,90-15,80

Cocochas de bacalao confitadas , perlas de patata, pilpil de boletus

Lubina de estero 9,00-18,00

lomo de lubina de estero,cremoso de patata y ajo asado, salteado de pochas, mini cardos, butifarra negra y alcachofa

LA CUCHARA EN TRADEVO

Callos de ternera caseros , cocinados a mi manera 10,00

Legumbres con producto del tiempo y servido en olla. Ración .. 8.00

DE LA TIERRA..

Chuleta de vaca 100gr 6,50

Chuleta de vaca santa (La Finca) asada a las **brasas** con papas canarias con mojo verde.

Costilla 7,50-15,00

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

Burguer tradevo 5,75

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

Arroz meloso 14,00

Arroz meloso de carrilleras de cerdo, tagarninas y setas.

Mollejas 100gr 7,25

Mollejas de ternera asadas a la **parrilla de carbón de encina** con ensalada cítrica.

TRADEVO EN DULCE..

Manzana 5,80

Tarta de manzana, queso y strusel de nueces

Zanahoria 5,80

Tarta de zanahorias con crema condensada

Soufle de chocolate 6,50

Coulant hecho en casa, helado de coco y sopa gelificada cítrica . (Postre con 10 minutos de horneado)

Ambrosia 5,50

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

DULCE PARA CELIACOS..

Brownie 6,00

Brownie 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

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 , Cordoba. 4 meses de maduración. Envuelto en manteca ibérica y romero.

Media tabla: 9,00 Tabla: 18,00

Servicio en mesa,pan artesano y aceitunas 1,20€
Disponemos de carta de alérgenos para el cliente que lo solicite.