

MEDIODÍA

Fundación
Cruzcampo

NUESTRA CARTA

COCINADA Y SERVIDA POR ALUMNOS EN FORMACIÓN
BECADOS POR FUNDACIÓN CRUZCAMPO





🕒 CIERRE DE COCINA A LAS 16:00

📅 DISPONIBLE HASTA EL 09/07


ABACERÍA


LOS CLÁSICOS


Aceituna gordal 2.50€ 


Chicharrón de Cádiz (100gr) 6.00€ 


GILDAS

Boquerón 2.50€ 




Anchoa 2.50€ 






Atún 2.50€ 

Con Alegría "Picantona" 2.50€ 

★ **DEGUSTACIÓN DE GILDAS
(4 UDS.) 9.00€** 

TOSTAS

Lomo de salmón ahumado con alcaparra (2uds) 6.50€   

Anchoas del Cantábrico en mantequilla (2uds) 6.00€     





CHACINA Y QUESOS COVAP




	<i>Cartucho (80gr)</i>	<i>Ración</i>
Salchichón bellota ibérico 	4.50€	12.00€ (150gr)
Queso oveja añejo G.R   	4.50€	12.00€ (150gr)
Queso cabra semicurado   	4.50€	10.00€ (150gr)
Caña de lomo 100% ibérico  		16.00€ (100gr)
Jamón de bellota 100%   		16.00€ (100gr)





★ **VARIADO DE CHACINAS Y
QUESOS COVAP 18.00€**



PARA EMPEZAR

Crema de aguacate con aguachile de gambas 4.00€  




Bombón de foie con queso de cabra y mango-pasión 9.00€   




Focaccia de anchoas y albahaca 7.00€    




★ FOCACCIA DE ANCHOAS Y ALBAHACA



PRIMER PASE





Ensaladilla de mejillones en escabeche 5.00€    




Lingote de salmón con café y pistacho 9.00€   



Ensalada verde de aguacate asado, manzana ácida y vinagreta de coco y lima 8.00€   






Berlina de langostinos al ajillo 4.00€     






AL CENTRO

Tosta de caballa soasada 7.00€    

Mantecados de solomillo al whisky 6.00€   

Porra de langostinos con espuma caliente de alioli de cacao 6.00€     




Buñuelos cremosos de cola de toro con queso, membrillo y crema de avellana 9.00€     

Croquetas de chipirón con mayonesa picante de wasabi y menta 9.00€     








★ VACÍO DE TERNERA CON VERDURAS A LA PARRILLA Y CREMA DE QUESO




NUESTROS PLATOS




Pescado de mercado con cremoso de papas a lo pobre y habitas 11.00€   

Tartar de ternera con patatas soufflé 11.00€      




Risotto de sepia verde 11.00€    




Canelón cremoso de carrillera gratinado y su jugo 10.00€   



Vacío de ternera con verduras a la parrilla y crema de queso 11.00€   





Arroz seco de verduras con pesto de hierbas mozárabes 10.00€
(pp. min 2 pax)   

FINAL DULCE

Babá al Ron flambeado en sala 6.00€   

Mojito 6.00€   

Mousse de yogur con mandarina en texturas 6.00€  

Plátano asado a la sal con marcuyá, toffee y helado chai 6.00€    

★ PREGUNTA POR NUESTRA
PROPUESTA DE MENÚS

