

## ARROSOS

(MIN. 2 PERSONES)

33. Arròs Casablanca (Peix i Marisc)



14,50€

34. Arròs melós de gamba vermella i galeres de l'Ametlla de Mar



17,00€

35. Arròs caldós de l'lamàntol Canadenc



21,50€

36. Arròs de conill amb carxofes de Mont-roig



13,50€

## INFANTILS

37. Pasta del dia amb bolonyesa. 7,50€



38. Escalopa de pollastre amb patates casolanes. 8,50€



39. Lluç arrebossat amb patates casolanes. 8,50€



## POSTRES

40. Pastís de formatge cremat en deconstrucció amb cruixent d'ametlla i gelat de caramel. 6,30€



41. Carpaccio de pinya amb xarop de safrà, gelat de coco i canyella. 4,50€



42. Pastís Tatén amb gelat de vainilla. 5,00€



43. Escuma de iogurt grec amb mel de flors i coulis de fruits vermells. 4,80€



44. Coulant de xocolata amb gelat de violeta artesà. 5,80€



45. Torrades de Santa Teresa de brioche amb crema anglesa. 5,50€



46. Sopa de xocolata blanca amb aroma de vainilla, maduixes i fruits vermells del bosc. 5,70€



*Casablanca*  
CRISTAL  
RESTAURANT, CLUB & EVENTS



[www.casablanca-cristal.es](http://www.casablanca-cristal.es)

ASD  
GROUP

*Casablanca*  
CRISTAL  
RESTAURANT, CLUB & EVENTS

## AL CENTRE

**01.** Pernil ibèric de gla al "tall" amb pa de vidre



21,50€

**02.** Anxoves del Cantàbric "00" amb escalivada i torradetes



14,50€

**03.** Musclos del Delta amb curri thai verd i aroma de coriandre



10,80€

**04.** Les nostres patates braves a l'estil de xef



7,50€

**05.** Calamarcets de Cambrils amb allioli de llima



11,00€

**06.** Gamba vermella a la brasa amb oli de tòfona



17,50€

**07.** Vieires a la planxa amb mantega de festucs verds i cruixent de cansalada ibèrica



16,50€

**08.** Degustació de croquetes casolanes: ('Txuletó', carn rostida amb foie, bacallà)



9,50€

**09.** Degustació de formatges km0 i internacionals



16,50€

## ENTRANTS

**10.** Amanida vegana a la fantasia del xef



11,00€

**11.** Amanida tèbia amb cues de llagostins i favetes baby amb pernil ibèric



13,50€

**12.** Burrata de formatge amb pasta de full, melmelada de tomàquet i gelat d'alfàbrega



14,50€

**13.** Capelli farcit de ceps amb salsa de foie i fruits secs



14,50€

**14.** Tagliatelli saltejat amb gambons, alfàbrega, tomàquets Cherry amb salsa d'all negre i bitxo



13,80€

**15.** Risotto de verduretes, bolets variats i alga wakame amb parmesà "vegà"



13,50€

**16.** Carxofes confitades a baixa temperatura farcides de soja texturitzada amb salsa de curri



11,80€

**17.** Tàrtar de tonyina amb gelatina de mango, cruixent de ceba, sèsam i guacamole



16,50€

**18.** Ceviche de corball i gambots amb suc de fruita de la passió



14,50€

**19.** Sopa "Cristal" amb fruits del Mediterrani i un toc d'anís



9,50€

## PEIXOS

**20.** Tataki de tonyina vermella a la planxa amb tomàquets secs i crema "ajoblanco"



22,00€

**21.** Corball saltejat al Orio d'all tendres i pernil ibèric amb puré de pastanaga i carbassà

15,80€

**22.** Rèmol amb maionesa de romesco, cruixent de pernil ibèric amb escabetx d'eriçó de mar



16,50€

**23.** Pop a la brasa amb parmentiere de patata, pebre vermell i allioli d'all escalivat



18,50€

**24.** Bacallà al forn amb allioli de codonyat i crema de nyàmeres



14,70€

**25.** Suquet de rap al estil mariner amb cloïsses i el seu toc de romesco



19,00€

**26.** Graellada Casablanca Cristal (1 llamàntol, escamarlans, vieires, musclos, corball, rèmol i rap) (recomanat per 2 persones)



43,50€

## CARNS

**27.** Steak Tàrtar de filet de vedella a l'estil del xef



22,00€

**28.** Filet de vedella a la brasa amb foie i salsa Pedro Ximénez amb la seva guarnició



20,50€

**29.** Presa ibèrica a la brasa macerada amb gingebre i pebre vermell amb salsa Porto

17,50€

**30.** Magret d'ànec a la brasa amb salsa Cumberland i fruits vermells



14,80€

**31.** Costelles de cabrit arrebossades amb melmelada de poma i salsa agredolça



15,50€

**32.** Hamburguesa Casablanca Cristal



14,00€



gluten



soia



fruita seca



sèsam



vegà



crustacis



mol·luscos



lactis



ou



mostassa