

REISGERICHTE

(AB 2 PERSONEN)

33. Reispfanne Casablanca (Fisch und Meeresfrüchte)



14,50€

34. Saftige Reispfanne mit roten Garnelen und HeuschreckenKrebsen aus l'Ametlla de Mar



17,00€

35. Saftige Reispfanne mit kanadischem Hummer



21,50€

36. Reispfanne mit Kaninchen und Artischocken aus Mont-Roig



13,50€

FÜR DIE KINDER

37. Nudeln des Tages mit Bolognesesauce. 7,50€



38. Hähnchenschnitzel mit hausgemachten Pommes. 8,50€



39. Panierter Seehecht mit hausgemachten Pommes. 8,50€



NACHTISCH

40. Käsekuchen brûlé mit Mandelkeks und caramel-Eis. 6,30€



41. Ananas-Carpaccio mit Safran-Sirup und Kokos-Zimt-Eis. 4,50€



42. Tatin Torte mit hausgemachtem Vanille-Eis. 5,00€



43. Griechisches Yoghurt-Mousse mit Blütenhonig und Beeren-Coulis. 4,80€



44. Schokoladen-Coulant mit hausgemachtem Veilcheneis. 5,80€



45. Arme Ritter mit Vanille-Eiercrème. 5,50€



46. Weisse Schokoladencreme mit Vanille, Erdbeeren und Waldbeeren. 5,70€



Casablanca
CRISTAL
RESTAURANT, CLUB & EVENTS



www.casablanca-cristal.es

ASD
GROUP


Casablanca
CRISTAL
RESTAURANT, CLUB & EVENTS

KLEINIGKEITEN




01. Iberischer Bellota Schinken mit knusprigem Weissbrot

 21,50€

02. Kantabrische Sardellen "00" mit "escalibada" (gebratenes Gemüse) auf geröstetem Brot

 14,50€

03. Miesmuscheln aus dem Ebro-Delta mit grünem Thai-Curry und Koriander

   10,80€

04. Unsere hausgemachten Patatas Bravas

     7,50€

05. Tintenfischlein aus Cambrils mit Limetten-Aioli

 11,00€

06. Gegrillte Garnelen in Trüffelöl gegart

 17,50€

07. Gegrillte Jakobsmuscheln mit grüner Pistazienbutter und knusprigem Iberischen Speck

   16,50€

08. Gemischte hausgemachte Kroketten (Steak, Braten mit Foie, Kabeljau)



   9,50€

09. Gemischte regionale und internationale Käseplatte

  16,50€

VORSPEISEN



10. Salat nach Art des Hauses vegan zubereitet

   11,00€

11. Lauwarmer Salat mit Riesengarnelenschwänzen, zarten grünen Böhnchen und Iberico-Schinken

  13,50€

12. Burrata-Mozzarella auf Blätterteig mit Tomatenmarmelade und Basilikum-Eis

  14,50€



13. "Cappelli" Ravioli mit Pilzfüllung in einer Foie-Sauce mit Trockenfrüchten

    14,50€




14. Tagliatelle mit Riesengarnelen, Basilikum Cherry-Tomaten und einer Sauce aus schwarzem Knoblauch und getrocknetem Chili

    13,80€

15. Risotto mit zartem Gemüse und verschiedenen Pilzen mit Wakami-Algen und veganem "Parmesan"

    13,50€

16. Leicht gebratene, karamalisierte und mit Soja gefüllte Artischocken in Curry-sauce

   11,80€

17. Thunfisch-Tartar mit Mango-Gelatine, knusprig gebratenen Zwiebeln, Sesam und Guacamole

   16,50€

18. Ceviche mit Adlerfisch und Riesengarnelen in Passionsfrucht-Sauce

 14,50€

19. Fischsuppe "Cristal" mit mediterranen Meeresfrüchten und einem Hauch von Anis

    9,50€

FISCH

20. Gegrillter roter Thunfisch-Tataki mit getrockneten Tomaten und weisser Knoblauchcrème

   22,00€

21. Gebratener Adlerfisch "Orio" mit zartem Knoblauch und iberischem Schinken mit Möhren- Kürbis,Püree 15,80€

22. Steinbutt in einer Romesco-Mayonnaise mit knusprig gebratenem iberischem Schinken und einer Seeigel-Marinade

    16,50€

23. Gegrillter Tintenfisch mit Parmentier Kartoffeln, Chili-Öl und Aioli aus gebratenem Knoblauch

  18,50€

24. Im Ofen gebackener Kabeljau mit Quitten-Aioli und Topinambur

  14,70€

25. Seeteufeleintopf nach Seemannsart mit Miesmuscheln und einem Hauch Romesco

    19,00€

26. Gemischte Fischplatte "Casablanca Cristal" (1 Hummer, Kaisergranat, Jakobsmuscheln, Miesmuscheln, Adlerfisch, Steinbutt und Seeteufel) (für 2 Personen empfohlen)

  43,50€

FLEISCH

27. Rindersteak-Tatar nach Art des Hauses

    22,00€

28. Gegrilltes Rindsfilet mit Foie in Pedro Ximénez Sauce, und Beilage

 20,50€

29. Gegrilltes iberische Schweineschulterteil mit Ingwer und Chill mariniert mit Portweinsauce

17,50€

30. Gegrilltes Enten-Magret an Cumberland-und Waldbeerensauce

   14,80€

31. Panierte Zickleinrippchen mit Apfelkompott und süss-sauer Sauce

   15,50€

32. Hamburger "Casablanca Cristal"

    14,00€



Gluten



Soja



Backobst



Sesam



Veganische



Krustentiere



Shalentiere



Milchprodukte



Ei



Senf