

ARROCES

(MIN 2 PERSONAS)

33. Arroz Casablanca. (Pescado y Marisco)



14,50€

34. Arroz meloso de gamba roja y galeras de l'Ametlla de Mar



17,00€

35. Arroz caldoso de Bogavante Canadiense



21,50€

36. Arroz con conejo y alcachofas de Mont-Roig



13,50€

INFANTILES

37. Pasta del día a la boloñesa. 7,50€



38. Escalopa de pollo con patatas caseras. 8,50€



39. Merluza rebozada con patatas caseras. 8,50€



POSTRES

40. Tarta de queso quemada en deconstrucción con teja de almendras y helado de caramelo. 6,30€



41. Carpaccio de piña con jarabe de azafrán, helado de coco y canela. 4,50€



42. Tarta Tatín con helado artesano de Vainilla. 5,00€



43. Espuma de yogurt griego con miel de flores y coulis de frutos rojos. 4,80€



44. Coulant de chocolate con helado de violeta artesano. 5,80€



45. Torrijas de brioche con crema inglesa. 5,50€



46. Sopa de chocolate blanco con aroma de vainilla, fresas y frutos rojos del bosque. 5,70€



Casablanca
CRISTAL
RESTAURANT, CLUB & EVENTS



www.casablanca-cristal.es

ASD
GROUP

Casablanca
CRISTAL
RESTAURANT, CLUB & EVENTS

EN EL CENTRO




01. Jamón Ibérico de bellota "al corte" con pan de cristal

 21,50€

02. Anchoas del Cantábrico "00" con sus tostaditas y escalibada

 14,50€

03. Mejillones del Delta con curry thai verde y aroma de cilantro

   10,80€

04. Nuestras patatas bravas al estilo del chef

     7,50€

05. Calamarcitos de Cambrils con alioli de lima

 11,00€

06. Gamba roja a la brasa con aceite de trufa

 17,50€

07. Vieiras a la plancha con mantequilla de pistacho verde y crujiente de panceta ibérica

   16,50€

08. Degustación de croquetas caseras (chuletón, carne asada con foie, bacalao)




   9,50€

09. Degustación de quesos km0 e internacionales

  16,50€

ENTRANTES

10. Ensalada Vegana a la fantasía del cheff

   11,00€

11. Ensalada tibia con colas de langostinos y habitas baby con jamón ibérico

  13,50€




12. Queso de Burrata sobre hojaldre con mermelada de tomate y helado de albahaca

  14,50€






13. Capelli relleno de setas con salsa de foie y frutos secos

    14,50€




14. Tagliatelle salteado con gambones, albahaca y cherry con salsa de ajo negro y guindilla

    13,80€



15. Risotto de verduritas, setas variadas y alga wakame con parmesano "vegano"

     13,50€

16. Alcachofas confitadas a baja temperatura rellenas de soja texturizada y salsa de curry

   11,80€

17. Tartar de atún con gelatina de mango, crujiente de cebolla, sésamo y guacamole

   16,50€

18. Ceviche de corvina y gambones con jugo de maracuyá

 14,50€

19. Sopa "Cristal" con frutos del Mediterráneo y su toque de anís

    9,50€

PESCADOS

20. Tataki de atún rojo a la plancha con tomate seco y crema de ajo blanco

   22,00€

21. Corvina salteada al Orio de ajos tiernos y jamón ibérico con puré de zanahoria y calabaza

15,80€

22. Rodaballo con mahonesa de romesco, crujiente de jamón ibérico y escabeche de erizo de mar

    16,50€

23. Pulpo a la brasa con parmentiere patata, aceite pimentón y alioli de ajo escalibado

  18,50€

24. Bacalao al horno con alioli de membrillo y crema de topinambur

  14,70€

25. Suquet de rape al estilo marinero con sus almejas y un toque de romesco

    19,00€

26. Parrillada Casablanca Cristal (1 bogavante, cigalas, vieiras, mejillones, corvina, rodaballo y rape) (aconsejado para 2 personas)

  43,50€

CARNES

27. Steak Tartar de solomillo de ternera al estilo del chef

     22,00€

28. Solomillo de ternera a la brasa con foie y salsa Pedro Ximénez con su guarnición

 20,50€

29. Presa ibérica a la brasa macerada en jengibre y pimentón con salsa Oporto

17,50€

30. Magret de pato a la brasa en salsa Cumberland y frutos rojos

   14,80€

31. Costillas de cabrito rebozadas con mermelada de manzana y salsa agridulce

   15,50€

32. Hamburguesa Casablanca Cristal

    14,00€



gluten



soja



frutos secos



sésamo



vegano



crustáceos



moluscos



lácteos



huevo



mostaza