

NOS SPÉCIALITÉS DE RIZ

(MIN. 2 PERSONNES)

33. Poêlée de riz Casablanca (poisson et fruits de mer)
14,50€
34. Poêlée de riz moelleux aux crevettes rouges et écrevisses de de l'Ametlla de Mar
17,00€
35. Poêlée de riz moelleux au homard canadien
21,50€
36. Poêlée de riz au lapin et aux artichauts de Mont-Roig
13,50€

POUR LES ENFANTS

37. Pâté du jour à la Bolognaise. 7,50€
38. Escalope de poulet et frites faites maison. 8,50€
39. Merlu pané et frites faites maison. 8,50€

DESSERTS

40. Cheesecake brûlé avec tuile aux amandes et sa glace au caramel. 6,30€
41. Carpaccio d'ananas et son jus safrané, glace allégée au coco et parfumée à la cannelle. 4,50€
42. Tarte Tatin avec glace vanille faite maison. 5,00€
43. Mousse de yogourt grec au miel de fleurs, et son coulis de baies rouges. 4,80€
44. Coulant de chocolat et sa glace de violettes faite maison. 5,80€
45. Pain perdu à la crème anglaise. 5,50€
46. Soupe de chocolat blanc à la vanille, fraises et baies rouges. 5,70€

Casablanca
CRISTAL
RESTAURANT, CLUB & EVENTS



www.casablanca-cristal.es

ASD
GROUP

Casablanca
CRISTAL
RESTAURANT, CLUB & EVENTS

À PARTAGER

01. Jambon Ibérique "Bellota" avec pain croustillant



21,50€

02. Anchois du Cantabrique "00" avec pain grillé et "escalibada" (légumes au four)



14,50€

03. Moules du Delta de l'Èbre au curry Thai vert, parfumé de coriandre



10,80€

04. Nos "patatas bravas" façon du chef



7,50€

05. Petits calamars de Cambrils à l'aioli et citron vert



11,00€

06. Crevettes rouges grillées à l'huile de truffe



17,50€

07. Coquilles Saint Jacques grillées au beurre de pistaches vertes et croustillant de poitrine de porc Ibérique



16,50€

08. Assortiment de croquettes faites maison (Côte de Bœuf, viande rôtie au foie, morue)



9,50€

09. Plateau de fromages avec spécialités régionales et internationales



16,50€

ENTRÉES

10. Salade végane à la mode du chef



11,00€

11. Salade tiède avec queues de crevettes, petites fèves vertes et jambon Ibérique



13,50€

12. Fromage la Burrata sur pâte feuilletée à la confiture de tomate et glace de basilic



14,50€

13. Ravioli "cappelli" farcis aux cèpes, sauce au foie gras et fruits secs



14,50€

14. Tagliatelles sautées aux crevettes, basilic, tomates cerises et sauce à l'ail noir pimentée



13,80€

15. Risotto aux légumes, champignons variés et algues wakami au parmesan «végan»



13,50€

16. Cœurs d'artichauts confits à basse température et farcis de soja texturé à la sauce curry



11,80€

17. Tartare de thon avec de la gélatine de mangue, croustillant d'oignons, sésame et guacamole



16,50€

18. Céviche de loup et crevettes aux jus de fruits de la passion



14,50€

19. Soupe "Cristal" aux fruits de mer méditerranéens, parfumée d'anis



9,50€

POISSONS

20. Tataki de thon rouge grillé aux tomates séchées et crème d'ail blanc



22,00€

21. Loup sauté façon Orïo, à l'ail tendre et jambon Ibérique, avec purée de carottes et potirons

15,80€

22. Turbot et sa mayonnaise de Romesco au croustillant de jambon Ibérique et oursins marinés



16,50€

23. Poulpe grillé à l'huile de paprika doux avec aioli d'ail grillé et son Parmentier de pommes de terre



18,50€

24. Morue au four à l'aioli de coing et crème de topinambour



14,70€

25. Suquet de Lotte à la marinière aux palourdes et sa touche de Romesco



19,00€

26. Grillade Casablanca "Cristal" (1 homard, langoustines, coquilles Sant Jacques, moules, loup, turbot et lotte) (Recommandée pour 2 personnes)



43,50€

VIANDES

27. Tartare de filet de bœuf à la façon du chef



22,00€

28. Filet de bœuf et foie gras grillé à la sauce Pedro Ximénez et sa garniture



20,50€

29. Paleron de porc ibérique, mariné au gingembre, paprika doux et grillé, sauce au porto

17,50€

30. Magret de canard grillé, sauce Cumberland et baies rouges



14,80€

31. Côtelettes de chevreau de lait panées avec sa confiture de pommes (vertes), sauce aigre-douce



15,50€

32. Hamburguer Casablanca Cristal



14,00€



gluten



soja



fruits secs



sésame



végétalien



crustacés



mollusque



produits laitiers



oeuf



moutarde