RESTAURANT Casa Calvet

20 AÑOS CREANDO SABORES

Para empezar

	Media ración	
Corazones de alcachofa rellenos de setas y calabaza compota de cebolla roja y su bechamel		19,00
Zamburiñas salteadas con mango y hortalizas sobre ensalada con germinados y aceite de vainilla		19,50
Sopa de pescado y marisco con calamar, berberechos, arroz y tosta con gruyere	10,20	18,00
Canelones de langostinos queso fresco y verduras	10,80	19,00
Montaña nevada verduras del tiempo con quinoa y salsa de almendras		18,50
Huevo poché en hojaldre con espárragos crema de Idiazabal y aceite de trufa		18,00
Ensalada vegetal con aliño de frambuesa canónigos, cherries, aguacate, avellana y trigo sarraceno		13,00
Jamón ibérico y pan con tomate	13,00	25,00

Platillos

Brioche salado con foie mi.cuit boletos y chutney de higos	18,50
Montaditos de anchoa con pimiento asado y rúcula	18,50
Crujientes de gorgonzola con olivas negras y tomate	11,50
Calamares a la romana con salsa tártara y verduras hiladas	12,00

Servicio de pan / Pan sin gluten 2,80/3,00

Las personas que tengan alergias alimentarias, rogamos pregunten por la Maître

RESTAURANT Casa Calvet

20 AÑOS CREANDO SABORES

Del Mar

Lubina a baja temperatura con chipirones en su tinta 32,50
sobre risotto de hortalizas

Rape en alga nori con almejas 31,50
salsa marinera y tempura de verduras

Carlota de lenguado con cigala y mejillón 32,50
tomate confitado, tirabeques y tofu

Vieiras y gambas con alcachofas 31,00
cintas de verduras con velouté de hierbas aromáticas

Arroz caldoso de bogavante con chantarelas 32,50

Verde de la Tierra

Tagliatelle al huevo con boletos y verduras 21,00
crema de trufa y aceite de albahaca

De la Tierra

Lomo de cordero al curry con orejones de albaricoque 30,00
puré de chirivía, arroz basmati y yogur

Perdiz de tiro guisada al vino blanco 32,50
con castañas y col

Solomillo de ternera con hígado de pato 31,00
salsa de oporto y piñones, múrgulas a la crema y tirabeques

Pato canetón al horno 29,50
con miel y soja, calabaza con anacardos

Cochinillo IGP de Segovia asado a baja temperatura 30,50
en su jugo, con terrina de patata y puerro

Para continuar

	Media ración	
Selección de quesos nacionales *Chupito de oporto Tawny 2,30*	5,50	9,20

Los Dulces

Recomendamos pedir los postres con la comanda inicial

Manzana sobre sablé de almendra y coco (15 minutos) sorbete de queso fresco *Chupito de Mistela 2,50*	8,00
Tatin de mango y plátano (15 minutos) con helado de yogur especiado *Chupito de Moscatel Ochoa 3,50*	8,00
Pasta filo con chocolate Guanaja (15 minutos) naranja y frutos secos *Chupito de Cointreau 3,00*	8,00
Cheesecake con frutos rojos aire de te matcha *Chupito de Vi de Glass 3,50*	8,00
Parfait semi-helado de castañas con higos al Armagnac, salsa de mandarina *Chupito de Armagnac 5,50*	8,00
Licuado de piña con toque de hinojo y sorbete de frambuesa	7,00
Helado de vainilla Bourbon con café	7,20

Miniaturas

Tatin de mango y plátano (15 minutos) con helado de yogur especiado	4,80
Manzana sobre sablé de almendra y coco (15 minutos) sorbete de queso fresco	4,80
Parfait semi-helado de castañas con higos al Armagnac, salsa de mandarina	4,80

Precios en € con 10% IVA incluido