

COCKTAIL

Copa de bienvenida

Copa de cava

Clara de cerveza by dos torres (cerveza con espuma de limón)

Granizado de vodka y naranja natural con espuma caliente

Granizado de mojito de menta o frambuesa con espuma caliente

Aperitivos

Piruleta de parmesano

Aperitivo japonés

Almendras saladas

Yuca al curry

Patatas chips

Emociones frías

Paletilla de jamón de bellota "Juan Manuel" con panes tostados

Embutidos ibéricos D.O con panes tostados

Dados de patatas con alioli suave y huevas de arenque

Olivas del gordal rellenas por nosotros (Anchoas del cantábrico y boquerón, salmón marinado, olivada)

Tosta de salmón marinado con cremoso de yogur y eneldo con huevas de trucha

Tosta de manzana caramelizada y foie mi-cuit con gelatina de Pedro Ximenez y su reducción

Tosta de foie mi-cuit, jamón de bellota y trufa

Brochetas de foie mi-cuit variado

Vasito con brocheta de pulpo, ceps confitados y crema de patata

Tosta de anchoas, boquerón y olivada con cremoso de aguacate

Vermut by **Carlos Cases** (lata con patatas chips, boquerón, anchoa y olivas con su aliño) vermut Izaguirre con su espuma

Brocheta de mozzarella, tomate kalamata y albahaca

Brocheta de langostinos cocidos con salsa tártara y nuestro romesco

Brocheta de salmón marinado, tomate seco, menta y mozzarella

Brocheta de atún, escamas de tomate, albahaca, huevas de trucha y cremoso de aguacate

Brocheta de rollito de roastbeef, rúcula, parmesano, aceite de trufa y mini champiñón macerado

Crepe de ternera con cremoso de mostaza y sésamo

Vasito de hummus con crujiente de papadum

Vasito de guacamole con crujientes

Lata de ensaladilla rusa con ventresca de bonito

Makisushi variados (salmón y langostinos, atún y aguacate, vegetal)

Sashimi variado

Sashimi de salmón semi marinado con vinagreta de mango y escamas de lima

Vasito salpicón de marisco (pulpo, vieiras y mejillón)

Emociones calientes

Patatas bravas by Dos Torres

Patatas bravas by **Carlos Cases**

Croquetas de jamón y ceps

Croquetas de bacalao

Croquetas de marisco en su tinta con alioli

Tosta con brocheta caliente de langostinos y aceite de pimientos y romesco

Langostinos con panko fritos con nuestro romesco

Langostinos crujientes con pasta filo y romesco

Crujiente de morcilla y cebolla con menta

Rollitos de verduras con salsa de soja

Cono de pescadito frito (según temporada)

Tempura de brocheta de calamar, langostinos y shitake con soja

Patitas de codorniz fritas con salsa de oporto

Brie frito con mermelada de frambuesa

Pulpo en tempura con escabeche de ceps

COCKTAIL

Mini bocadillos con emociones

Fríos

Croissant de jamón, trufa y foie a la sal
Croissant de recuit de ullastret, anchoas y frambuesa con pesto
Croissant de manzana caramelizada, foie a la sal, huevo hilado y Pedro Ximenez
Croissant de roastbeef con aguacate, dados de tomate y cebolla de Figueras
Croissant de mozzarella, aguacate, espinacas y jamón de bellota "Juan Manuel"

Calientes

Hamburguesa de solomillo de ternera con queso y pan de Viena
Hamburguesa de cerdo de bellota "Juan Manuel" y ternera queso cheddar y pan violeta
Hamburguesa de ternera con pisto y queso Edam con pan de Viena y sésamo
Hamburguesa de pollo crujiente, mahonesa de curry y lechuga francesa con pan de curry
Hamburguesa de tartar de atún rojo, mahonesa de soja, mash y algas con pan de algas
Bocadillo de calamares y mahonesa de lima
Bocadillo de butifarra can Rovira, queso cheddar y cebolla confitada con pan de Viena
Bocadillo de pepito de ternera, foie a la plancha y pimiento rojo asado con pan rústico
Bocadillo de butifarra negra can rovira, brie, menta y cebolla confitada pan de Viena
Bocadillo de chistorra dulce del país vasco con cebolla confitada con pan de Viena
Bocadillo de butifarra blanca y pisto con pan de Viena
Bikini de jamón de bellota, mozzarella y trufa negra

Sopas y cremas

Sopa de espárragos blancos con espuma de trigueros
Crema de coliflor con espuma de foie y trufa
Crema de calabaza con brocheta de langostinos y aroma de regaliz
Crema de calabaza con espuma de parmesano
Crema de puerros con espuma de trufa y queso fresco
Crema de guisantes con brocheta de langostinos y aceite de menta
Crema de espárragos trigueros con espuma de jamón y su crujiente
Crema de ceps con espuma de foie y trufa

Ensaladas

Burrata, rúcula y tomate seco con aliño de pistacho
Tatakya de atún, trigueros, mash, tomate seco, frambuesa y alga nori
Xatonada con dados de tomate y anchoa del cantábrico
Pulpo con verduritas y romesco
Lentejas beluga con beicon, cebolla confitada y nueces con foie a la sal

Tartars

Ternera estilo tradicional
Ternera con foie a la sal
Buey con queso mimolet y gelatina de vino dulce
Magret de pato con avellanas y escamas de foie
Atún con mahonesa de soja y aguacate
Salmón semimarinado, aguacate y mango

Pastas y arroces

Ravioli de ceps con salsa de foie y trufa negra
Ravioli de bogavante con salsa cremosa de marisco
Risoteo de trigueros, foie y alcachofas
Arroz meloso de bogavante y rape
Arroz meloso de rape, berberechos, almejas y langostinos
Arroz meloso de pulpo, sepia y langostinos
Arroz meloso de langostinos y vieras
Risotto de setas de temporada

COCKTAIL

Pescado

Tataký frío de atún rojo con salsa dashi, escamas de tomate, huevas de trucha y alga nori
Viera sobre parmentier de patata y alcachofa
Pulpo sobre tempura sobre escabeche de ceps y aceite de pimentón de la Vera
Bacalao gratinado sobre sanfaina
Bacalao confitado sobre espinacas salteadas con ajos tiernos y piñones con salsa de azafrán

Carne

Canelón de pato y setas con salsa de foie y crujiente de parmesano
Canelón de pollo de pagés con salsa de ceps y escamas de queso pecorino
Ravioli de wanton relleno de meloso de ternera con salsa de setas y trufa negra
Ravioli de wanton relleno de meloso de cerdo ibérico con bechamel ligera de queso y toque de pesto
Meloso de carrilera de ternera sobre parmentier y su jugo
Cordero lechal deshuesado sobre parmentier y su salsa
Brocheta de ternera con salsa txumichurri, mantequilla de romero o café de Paris

Postres

2 Postres individuales
2 Helados artesanos en vaso con su toque

Bodega

Cava d.O.
Vinos blancos y tinto d.O.
Aguas, zumos, refrescos y cervezas

Si os gusta la gastronomía podéis seguirme en mí día a día en...

<http://www.carloscases.com/>
<http://recetasyemociones.com/>
<https://www.facebook.com/cases.cocina>
<https://www.facebook.com/RecetasYemociones?ref=hl>

