

Bienvenido a Cava bar de vino y tapas. Servimos una carta inspirada en la cocina internacional utilizando los productos agrícolas mejores de la temporada. Nuestros platos son de mayor tamaño que las tapas tradicionales y están concebidos para compartir. Son servidos constantemente a la mesa en estilo de tapas.

Todos los platos se cocinan en el momento, por eso agradecemos de antemano su paciencia.

Ofrecemos pan caliente y humus casero como entrada a 1,25€ por persona.

Además de nuestra carta, tenemos una selección de comidas estacionales especiales – mire la pizarra dentro para detalles.

Nos complacerá recomendar el vino adecuado para el surtido de platos elegidos por Usted.

Platos marcados con (v) son adecuados para vegetarianos.

## TOSTADAS DE PAN DE CRISTAL

Tostada de pan de cristal, un pan ligero y crujiente originario de Barcelona, con un surtido de coberturas, apto para compartir con un coctel o una copa de cava. Elija entre:

Cuatro Quesos y Ajo (v)

Queso Brie y Nueces (v)

Jamón Ibérico

Tomate y ajo (v)

Estilo Pizza (Tomate, Mozzarella & Albahaca) (v)

## TAPAS PARA COMPARTIR

**KEBAB S DE CORDERO** – Brochetas de cordero marinado con comino y hierbas servidas con raita de yogur y menta y ensalada griega

**SLIDERS** – dos mini-hamburguesas de ternera gallega con queso cheddar y queso azul, servidas con patatas fritas cortadas a mano

**PATO ASIÁTICO TROCEADO CON TORTITAS** – Pato troceado marinado en especias asiáticas Servido con ensalada de pepino, salsa de hoi sin y tortitas calientes

**ALBÓNDIGAS MARROQUÍES DE LIMÓN Y HIERBAS** – Albóndigas tiernas de cerdo y ternera con limón y hierbas servidas con salsa de tomate aromática y cuscús

**GYOZA DE POLLO** – Dumplings japoneses de pollo y verduras fritas con salsa de soja, sésamo y chile para mojar

**QUESADILLAS DE CARNITAS DE CERDO** – Quesadillas de cerdo asado lentamente, rebozado con salsa barbacoa casera y cubiertas de queso, servidas con salsa fresca y jalapeños

**POLLO MASALA AROMÁTICO** – trozos tiernos de pechuga de pollo cocida lentamente en una salsa de curry

de tomate ligera y aromática, servidos con arroz fragante de lima y hierbas y sambal de piña

**TEMPURA DE GAMBAS** – Gambas ligeramente rebozadas al modo tempura con salsa ponzu para mojar

**GAMBAS CON AJO** – Gambas salteados con ajo, chile y vino blanco servidas con pan de ajo

**TEMPURA DE BACALAO** – Filete de bacalao ligeramente rebozado al modo tempura servido con alioli de yuzu

**TACOS CAJÚN DE PESCADO** – Pescado rebozado en especias cajúnes salteado y servido sobre tortillas con ensalada, nata agria y salsa fresca

**CAVA 'FISH & CHIPS'** – Tiras de bacalao rebozadas al modo tempura servidas con patatas fritas cortadas a mano, una salsa tártara y guisantes triturados a la menta

**QUESADILLA DE CEBOLLA ROJA CARAMELIZADA Y QUESO CHEDDAR (V)** – Quesadillas de cebolla roja caramelizada y queso cheddar viejo servidas con salsa fresca y jalapeños

**CHAMPIÑONES AL JEREZ Y AJO (V)** – Champiñones asados en jerez y ajo con una cobertura de queso fundido gorgonzola

**VERDURAS DE KERALA (V)** – Curry de verduras sabroso del sur de La India con tomate y leche de coco servido con arroz de lima y hierbas y sambal de piña

**QUESO DE CABRA ASADO (V)** – queso de cabra asado con chutney de pera y jengibre servido con nueces y crostini

**PATATAS FRITAS CORTADAS A MANO (V)** – patatas cortadas a mano y fritas dos veces con una elección de salsas caseras – curry, mayonesa de chipotle o bravas

**ENSALADA CAVA (V)** – Lechuga mixta, cebolla roja, tomates, nueces y arándanos con vinagreta de granada y cava

**ENSALADA DE ROQUEFORT Y MANZANA** – Lechuga mixta, queso roquefort, manzana picada, remolacha y avellanas tostadas con un aliño de mostaza de Dijon y limón

**ENSALADA DE QUESO DE CABRA (V)** – Ensalada mixta, pasas con jerez y nueces con una cobertura de queso de cabra tibia, con un aliño de Pedro Ximénez y naranja

## PARA TERMINAR

'Coctel' de tarta de queso de tequila y lima  
Bizcocho de chocolate caliente con coulis de frambuesas y helado de vainilla

Helado o Sorbete  
Queso stilton con crackers y una copa de oporto  
Queso manchego viejo con crackers y una copa de fino

Dátiles rellenos con queso roquefort y una copa de Pedro Ximenez