

UTOPÍA

GASTROBAR KM 0

PICA PICA FRIO

Tomate del Perelló

12.95

Acompañado de ventresca confitada en AOVE y cebolleta.



Ensaladilla trufada

8.50

Acompañada de chips de pan crujiente y corteza de bacalao



Tartar de mar

13.50

Aguacate, tartar de atún rojo, mango y mayokimchi



Capellanet con esgarrat

9.00

Pimientos asados a la llama, tiras de bacaladito seco y de pan d'oli



Ajoarriero en manga

8.50

Receta tradicional de ajoarriero, acompañadas de corteza de bacalao y tostas



Coca dacsá

8.75

De picadillo de tomate del Perelló, mojama de atún del Mediterráneo, huevo y crema de aguacate, 2 unidades



SEGUIMOS PICANDO

Croqueta de puerto

12.90

De gamba roja y mayonesa especial 4 unidades



Nuestras bravas

8.90

Patatas confitadas en AOVE, ajoaceite de miel y nuestra salsa brava casera



Calamarcitos con piñones

10.00

Calamar de lonja, sofrito de ajos tiernos, cebolla en su tinta y piñones



Croqueta de puchero

10.00

De gallina, morcilla., cordero y ternera con salmorreta , 4 unidades



Pan wow

10.90

Relleno de carrillera de ternera a baja temperatura, mayonesa de mostaza antigua y rúcula , 2 unidades



Buñuelo negro

10.90

Bacalao fresco, rebozado en tempura de tinta de calamar con ajoaceite de miel



Alcachofas en tempura

12.50

Sobre nuestra salsa Romescu



IVA 10% (sujeto a cambios) incluido por persona. Todos los precios están expresados en Euros

Todos nuestros pescados, han estado en congelación más de 72 horas.



UTOPÍA

GASTROBAR KM 0

PLATO FUERTE

Raviolo 12.50

Ravioli de pasta fresca relleno de boletus y gorgonzola



Spaguetti Negro 13.50

De tinta de calamar con mejillón, gambitas y calamarcitos.



Entrecote de ternera 22.00

Ternera gallega a la brasa, acompañada de patata novelda horneada y hierbas



Berenjena al sur de Italia 12.50

Con tomates, cebolla, apio, alcaparras y albahaca



Bacalao con alioli de piñones 16.75

Con mermelada de tomate y tomillo



Tataki de atún rojo 17.50

Mayonesa de teriyaki con punto de wasabi y chips de boniato



Presa ibérica 16.50

Parmentier de patatas, yema de huevo frito y guiso de ternera



Cesta de panes 2.20

Selección de panes artesanos
Tomate rayado y ajoaceite tradicional
Precio por persona



DULCE FINAL

Tiramisú 6.50

De mascarpone y café sobre bizcocho saboyardo



Cazaya y choco 6.50

Crema de chocolate blanco, cazaya y velo de fresas



Arroz con leche 6.50

La receta artesanal



Torrija caramelizada 6.50

Con helado artesano de leche merengada



Dolç de la Ribera 6.50

Panquemao, Pan de pasas y nueces y Arnadí sobre hojaldre



IVA 10% (sujeto a cambios) incluido por persona. Todos los precios están expresados en Euros

Todos nuestros pescados, han estado en congelación más de 72 horas.

