

# EL CAPRICHIO

GASTROBAR | COSTA BALLENA



Visita nuestra  
WEB



Síguenos en  
INSTAGRAM

## ENTRANTES

|   | €     |
|---|-------|
| ENSALADA CAPRICHIO: <i>solomillo de salmón ahumado, cherry's confitados, lascas de parmesano, brotes tiernos y vinagreta de mango.</i>        | 15,00 |
| BURRATINA DE BÚFALA, <i>tomate de temporada aliñado con aceite de albahaca, toque de pistachos y ralladura de salazón de corazón de atún.</i> | 14,50 |
| COGOLLOS A LA BRASA, <i>sardina ahumada, zanahoria en escabeche y vinagreta de miso.</i>  | 14,00 |
| BASTONES DE BERENJENA <i>en tempura con miel de azúcar de caña picante.</i>   | 12,50 |
| ENSALADILLA <i>casera y cremosa de langostinos con emulsión de pepinillos.</i>  | 12,50 |
| CROQUETAS <i>caseras y cremosas de gambas al ajillo (8 unid.).</i>  | 13,00 |
| CROQUETAS <i>caseras y cremosas de vaca madurada (8 unid.).</i>   | 14,50 |
| PRESA IBÉRICA <i>de bellota en aceite de oliva, lascas de parmesano y salsa tártara.</i>  | 19,00 |
| TACOS DE LANGOSTINO <i>crujiente, pico de gallo, aguacate, mango y mahonesa de chipotle (3 unid.).</i>  | 16,50 |
| TOSTA EN PAN BRIOCHE, <i>anchoas de Santoña 00, mahonesa de ponzu y tartar de tomate seco.</i>  | 7,50  |

## ENTRE COSTA Y MAREA

|   |       |
|---|-------|
| DELICIAS DE LUBINA FRITAS <i>a la romana con salsa tártara.</i> | 17,50 |
| PARGO A NUESTRA ROTEÑA.   | 21,00 |

## ENTRE VALLE Y MONTAÑA

|  |       |
|--|-------|
| CANELONES DE PATO Y FOIE, <i>salsa al P.X., puré de apionabo y setas shitake salteadas.</i>  | 19,50 |
| CARRILLADA IBÉRICA <i>de bellota cocinada al vino tinto con parmentier de patata.</i>  | 19,00 |
| HAMBURGUESA CAPRICHIO <i>180gr. de vaca madurada en pan brioche, queso ahumado, pulled pork, cebolla crujiente y salsa BBQ.</i>  | 16,00 |
| DOBLE SMASH BURGER DE VACA MADURADA, <i>2 carnes de 90gr. en pan brioche, con doble bacon y queso cheddar, cebolla crujiente, pepinillos y nuestra salsa capricho.</i> | 16,50 |

**\*PREGUNTAR POR NUESTRAS CARNES Y PESCADOS FUERA DE CARTA ELABORADOS AL CARBÓN**

## ARROCES AL CARBÓN

Los arroces los elaboramos en un horno de carbón, dejando el grano entero y perfecto con nuestra salmorreta tradicional y nuestros caldos caseros. Los elaboramos en paella grande, mínimo dos personas.

|   |               |
|---|---------------|
| PAELLA DE CIGALAS <i>con choco, langostinos y alioli de ajo negro y lima.</i> | 27,50/persona |
| PAELLA DE PLUMA IBÉRICA <i>de bellota, chorizo criollo y ajetes tiernos.</i>  | 24,50/persona |
| PAELLA SEGÚN MERCADO.   | S/M           |

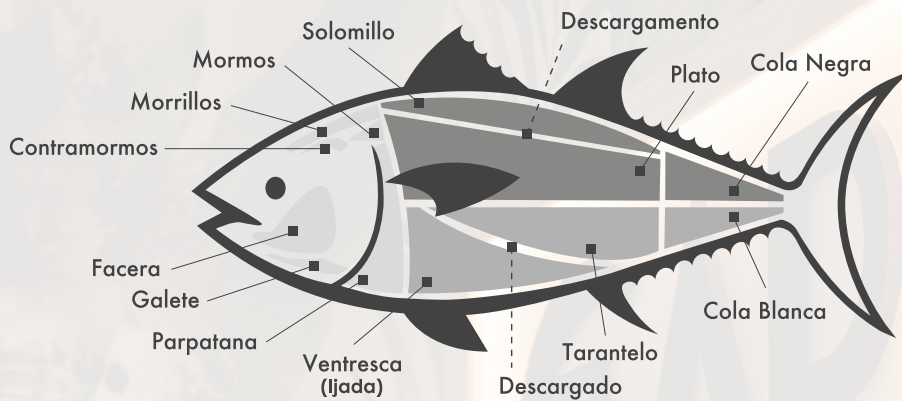
## PARA LOS MÁS VALIENTES

|  | €    |
|--|------|
| NUESTRA VERSIÓN DE TARTA DE QUESO.                                       | 7,50 |
| TORRIJA EN PAN BRIOCHE <i>caramelizada con helado de café.</i>           | 7,00 |
| BROWNIE DE CHOCOLATE <i>con chocolate caliente y helado de vainilla.</i> | 7,50 |
| TARTA CASERA <i>(pregunte a nuestros camareros).</i>                     | 7,50 |
| SORBETE DE MANGO CON PEDRO XIMÉNEZ.                                      | 6,50 |

Si usted es alérgico o intolerante a cualquier alimento, por favor notifíquelo lo antes posible.

**DISPONEMOS DE CARTA DE ALÉRGICOS**

Pan y aperitivo | 1,50 p.p | IVA incluido



**GADIRA**

Certificado de Calidad



Trazabilidad del Producto

## TUNEANDO POR LA ALMADRABA

|  |         |
|--|---------|
| IJADA DE ATÚN ROJO <i>en aceite de oliva, almendras fritas y piparras.</i>                           | € 27,00 |
| DADOS DE ATÚN ROJO <i>con teriyaki, guacamole de mango y cebolla encurtida umami en pan brioche.</i> | 8,00    |
| TARTAR DE ATÚN ROJO <i>aliñado con nuestra salsa secreta, huevas de salmón y mahonesa wakame.</i>    | 24,00   |
| SOLOMILLO DE ATÚN ROJO <i>a la brasa, salsa tzatziki y tartar de remolacha y cebolletas.</i>         | 23,00   |
| TARANTELO DE ATÚN ROJO <i>a la brasa.</i>  | S/M     |
| VENTRESCA DE ATÚN ROJO <i>a la brasa.</i>  | S/M     |

## NUESTRO CAPRICHIO JAPONÉS

### JAPONEANDO

|  |         |
|--|---------|
| ENSALADA WAKAME, <i>atún rojo de almadraba (Gadira) con mango, aguacate, huevas de tobiko y aderezado con vinagreta de miso.</i> | € 14,00 |
| GYOZAS DE BUEY <i>(caseras).</i>   | 14,00   |
| GYOZAS DE PAPADA IBÉRICA <i>(caseras)(6 unidades).</i>   | 13,00   |
| LANGOSTINOS CRUNCH, <i>langostinos rebozados en panko con nuestra salsa chili-curry.</i>   | 12,50   |

### WOKS

|   |       |
|---|-------|
| YAKISOBA DE POLLO <i>rebozado en Kellogg's, verduras salteadas con salsa yakisoba.</i>  | 16,00 |
| UDÓN CAPRICHIO, <i>setas, colas de gambón, verduras salteadas, huevo frito, frutos secos y aderezados con nuestra salsa de siempre.</i> | 16,50 |

### ROLLS (8 PIEZAS)

|   |       |
|---|-------|
| ROLL CHICKEN: <i>pollo frito rebozado en Kellogg's, cebollino, teriyaki con mahonesa de kimchie.</i>                            | 16,50 |
| CAPRICHIO ROLL: <i>tartar de langostinos crunch con aguacate y mango, huevas de tobiko y un toque de mahonesa de soja.</i>      | 17,00 |
| OITA ROLL: <i>salmón y atún rojo de almadraba (Gadira), aguacate, cebollino y aderezado con mayo-siracha.</i>                   | 17,50 |
| SENDAI ROLL: <i>rabo de toro desmigado, cebollino, cebolla crujiente y un toque de queso brie.</i>                              | 17,00 |
| KIOTO ROLL: <i>langostinos katsu, aguacate, atún rojo de almadraba (Gadira) y macerado con teriyaki y picante.</i>              | 17,50 |
| SIBUYA ROLL: <i>tartar de gamba roja, wakame, aguacate y mahonesa de soja.</i>  | 17,50 |
| NAGASAKI ROLL: <i>salmón y aguacate frito en tempura con tartar de salmón y salsa dulce picante.</i>                            | 16,50 |
| OSAKA ROLL: <i>frito en tempura con atún rojo de almadraba (Gadira), queso fresco, aguacate y toque de chili-curry.</i>         | 17,00 |
| HIROSHIMA ROLL: <i>salmón, aguacate envuelto en sashimi de salmón flambeado con miel y mostaza.</i>                             | 17,00 |
| NAGOYA ROLL: <i>atún rojo de almadraba (Gadira), mango, cebollino, lascas de parmesano, mahonesa sweet-chile.</i>               | 17,00 |
| OKINAWA ROLL: <i>langostino panko, queso fresco, cebollino, mango, cebolleta, mahonesa y salsa teriyaki envuelto en sésamo.</i> | 16,00 |