



# Cositasricas<sup>®</sup>

## COMIDA ARTESANAL

### Carta de otoño-invierno 2019

#### Raciones

##### **Veganas**

Parrillada de verdura con salsa romescu***	9,50€
Patatas panaderas o rostizadas***	5,00€
Arroz basmati salteado con verduras y lino dorado***	5,00€
Cous-cous de verduras**	7,00€

##### **De la mar y de la granja**

Ensaladilla Cositasricas con lomos de bonito y pimientos de piquillo*	7,00€
Calamares salteados con picada verde y patatas paja	12,00€
Morcilla de burgos con pimientos asado y puré de manzana*	9,00€
Huevos rotos payeses con jamón	12,00€

##### **Entrantes** (algunos tienen la opción vegana)

Crema de verduras de la huerta con picatostes, queso de cabra y piñones tostados*	10,00€
Legumbre al estilo de la abuela*	10,00€
Arroz chaufa a la marinera*	16,00€

##### **Veganos**

Parrillada de verduras***	9,00€
Lasaña de bolognesa de quinoa roja y graten de frutos secos***	15,00€
Calabacín relleno de ragoût de soja texturizada con puré de boniato***	13,00€
Wok de noudells Udon con saitan y vegetales**	12,00€

##### **Pescados**

Salmón con salsa de cítricos, arroz basmati salteado con verduras y lino dorado*	15,00€
Lomo de lubina con salsa de tahine sobre couscous de verduras*	14,00€
Bacalao a la vizcaína acompañado de timbal de patata panadera*	13,00€

##### **Carnes**

Pollo asado a la naranja con ensalada y patatas rostizadas*	12,00€
Entraña de ternera nacional a la plancha acompañada de parrillada de verdura*	14,00€
Cachopo relleno de jamón y queso con patatas fritas y pimientos de padrón	15,00€

##### **Postres**

Pastel de zanahoria y almendra con crema de mascarpone y salsa de naranja*	6,00€
Pastel de chocolate con nube de vainilla de Jamaica salsa de chocolate picante*	7,00€
Chesscake con galleta de avena y frutos rojos	6,50€
Ensalada de fruta***	5,00€

\*\* Vegano

\*Apto para celíacos



# Cositasricas<sup>®</sup>

COMIDA ARTESANAL

## BEBIDAS

### ZUMOS NATURALES 100%

39-Naranja	4,50€
40-Açaí y plátano	5,50€
41-Antioxidante	7,00€
Fresas, açai, moras, arándanos y frambuesas	
43-Detox	7,00€
Manzana, limón, espinacas, pepino, apio, brotes trigo	

### AGUAS

44 Agua sin gas 330ml	2,00€
45 Agua sin gas 1000ml	3,50€
46 Agua con gas 500ml	2,50€
47 Agua con gas 1L.	4,00€
48 Agua con aloe vera	3,80€

### REFRESCOS

49 Coke	2,20€
50 Fanta naranja	2,20€
51 Fanta limón	2,20€
52 Lipton te	2,50€
53 Sprite	2,20€
54 Aquarius	2,50€
85 Kambucha	3,50€

### BEBIDAS CALIENTES

55 Café expresso	2,00€
56 Café con leche	2,50€
57 Capuchino	2,50€
58 Té o infusiones	2,50€

### CERVEZAS

59 Copa de Estrella Galicia	2,50€
60 Mahou 0,20 L.	2,50€
61 Alhambra 0,33 L.	3,50€
62 Estrella Galicia 0,0 0,33 L.	3,50€
63 Ibosim artesanal Ibiza 0,33L	4,00€
64 Estrella Galicia sin gluten*	3,50€

### VINOS

#### BLANCOS

	Botella	Copa
65 Cantarranas. Verdejo (DO Rueda)	17,00€	3,00€
66 Valdecuevas. Verdejo (DO Rueda)	20,00€	4,00€
67 Carros y Bueyes. (DO Godollo)	22,00€	4,00€
68 Eidosela (DO Albariño)	22,00€	4,00€

#### TINTOS

69 Auzolan (Ecológico DO Navarra)	16,00€	3,00€
70 Ramón Bilbao (DO Rioja)	20,00€	4,00€
72 Trus Roble (DO Ribera del Duero)	22,00€	4,50€
73 Prima 2016 (DO Toro)	25,00€	5,00€
74 Prima 2016 Magnun 1,5 L (DO Toro)	59,00€	
75 Valbuena 5º año 2008. Vega Sicilia	149,00€	

#### ROSADOS

76 Note Bleue (DO Cotes de Provence)	21,00€	4,00€
77 Gaintus (DO Penedés)	22,00€	4,50€

#### CAVAS Y CHAMPAGNE

78 Permont's 1940 (Brut Nature)	23,00€	5,00€
79 Eidosela (Brut Nature)	25,00€	
80 Moet Chandon (Brut Imperial)	55,00€	
81 Veuve Clicquot (Brut imperial)	89,00€	

#### SANGRIAS

82 Sangría de vino tinto	-1L 18,00€	-1,50 L. 25,00€
83 Sangría de cava	-1L 20,00€	-1,50 L. 28,00€
84 Sangría de champagne	-1L 22,00€	-1,50 L. 30,00€

Calle Pere Frances 21. IBIZA.

+34 871 518806 +34 871 518807

[www.ibizacositasricas.com](http://www.ibizacositasricas.com)

[www.ibizacositasricas.es](http://www.ibizacositasricas.es)

 [ibizacositasricas](https://www.facebook.com/ibizacositasricas)

