

CositasRicas®

COMIDA ARTESANAL

ANTIPASTI DALL'ORTO 100% VEGANO**

1 Mix di risi selvaggi saltati con mandorle affettate e uvetta*	5,00€
2 Patate al forno con peperoni rossi e spicchi d'aglio*	5,00€
3 Patate tipo panadera al forno con cipolla e rosmarino*	5,00€
4 Patate bravas con alioli*	7,00€
5 Cous cous di verdure con pistacchi tostati*	7,00€
6 Hummus di barbabietola con crudité e pane pita	8,00€
7 Guacamole con pico de gallo e nachos fatti in casa*	9,00€
8 Falafell libanese accompagnato da tzatziki vegano*	8,00€
9 Pakora accompagnato da chutney di ananas*	8,00€

ANTIPASTI DEL MARE E DELLA FATTORIA

	<u>Razione</u>	<u>½ Razione</u>
10 Ali di pollo in stile cajun*	9,00€	---
11 Insalata CositasRicas di patate e tonno*	12,00€	7,00 €
12 Uova Rotte Dal Pollaio Con Prosciutto crudo spagnolo	13,00€	---
13 Prosciutto Iberico di Bellota con pane e pomodoro	21,00€	12,00 €
14 Gamberi rossi con aglio*	21,00€	12,00 €
15 Salpicòn de gamberoni*	19,00€	---

INSALATE

16 Tabulé orgánico di quinoa *** Con semi di girasole, zucca, vinaigrette di limone alla menta	10,00€
17 Insalata con formaggio di capra Ibicenco* Su letto di songino, rucola, pomodorini e pinoli	12,00€
18 Insalata di tacchino sottaceto * con fagiolini e zucchine grigliate	13,00€

ENTRANTES

19 Cordobes Salmorejo con il suo contorno	10,00€
20 Ceviche di corvina e gamberi con chips di banana*	16,00€
21 Riso chaufa di frutti di mare	16,00€
22 Pasta saltata con pomodoro, funghi e basilico	12,00€

** Vegan

*Adatto per celiaci

Cositasricas[©]

COMIDA ARTESANAL

DALL'ORTO 100% VEGANO **

- | | |
|---|---------|
| 23 Pancake di verdure arrostiti con salsa chimichurri * | 10,00 € |
| 24 Lasagne di quinoa alla bolognese *
con noci croccanti e latte di cocco | 14,00 € |
| 25 Zucchine ripiene di ragù di tofu *
con funghi croccanti e crema di patate dolci | 12,00 € |
| 26 Mix vegano*
hummus, falafel, taboule di quinoa e grigliata di verdure | 17,00 € |

DEL MARE

- | | |
|--|---------|
| 27 Lonza di salmone con salsa agli agrumi *
accompagnato da un tamburo di patate al forno | 15,00 € |
| 28 Bacalao in tempura con salsa de soia
acompañada di insalata di wakame | 14,00 € |
| 29 Casseruola caraibica di frutti di mare in latte di cocco *
accompagnato da riso e da chips di banana fatti in casa | 21,00 € |

DELLA FATTORIA

- | | |
|--|---------|
| 30 ½ Pollo arrosto all'arancia*
patate arrostiti con aglio e peperoni, insalata dell'orto | 12,00 € |
| 31 Roast beef con salsa di miele e senape*
accompagnati di pure di patate. | 14,00 € |
| 32 Lombata di maiale iberico con salsa di porto *
accompagnato da puré di mele | 15,00 € |

DOLCI

- | | |
|--|--------|
| 33 Torta di carote e mandorle*
con crema al mascarpone e salsa all'arancia | 6,50 € |
| 34 Torta al cioccolato con nuvola di vaniglia da Giamaica*
accompagnato da salsa di cioccolato piccante | 7,00 € |
| 35 Cheesecake con biscotti di farina d'avena e frutti rossi | 6,50 € |
| 36 Tazza cremosa di piña colada vegana*** | 7,00 € |
| 37 Macedonia di frutta fresca*** | 6,00 € |
| 38 Servizio di pane con ali oli e olive (a persona) | 2,00 € |

** Vegan

*Adatto per celiaci

Cositasricas[®]

COMIDA ARTESANAL

BEVANDE

SUCCHI NATURALI 100%

39-Arancia 4,50€

40-Açai y banana 5,50€

41-Antiruggine 7,00€

Fragole, açai, more, mirtilli e lamponi

42-Revitalizante 7,00€

Arancia, carota e ananas

43-Detox 7,00€

Mele, limone, spinaci, cetriolo, sedano e germogli di grano.

ACQUA

44 Acqua naturale 500ml 2,00€

45 Acqua naturale 1000ml 3,50€

46 Acqua frizzante 500ml 2,50€

47 Acqua frizzante 1L. 4,00€

48 Acqua con aloe vera 3,80€

BIBITE

49 Coke 2,20€

50 Fanta arancia 2,20€

51 Fanta limone 2,20€

52 Lipton te 2,50€

53 Sprite 2,20€

54 Aquarius 2,50€

BEVANDE CALDE

55 Caffé espresso 2,00€

56 Caffé con latte 2,00€

57 Capuchino 2,50€

58 Te o infusi 2,50€

BIRRE

59 Tazza de Estrella Galicia 3,00€

60 Mahou 0,33 L. 3,00€

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 senza gluten* 3,50€

VINI

BIANCHI

	Botiglia	Tazza
65 Cantarranas.Verdejo (DO Rueda)	16,00€	3,00€
66 Valdecuevas. Verdejo (DO Rueda)	20,00€	4,00€
67 Carros y Bueyes. Godello.	22,00€	4,00€
68 Eidosela (DO Albariño)	22,00€	4,50€

ROSSI

69 Auzolan (**Ecológico** DO Navarra) 16,00€ 3,00€

70 Ramón Bilbao (DO Rioja) 20,00€ 4,00€

71 Belezos Crianza (DO Rioja) 20,00€ 4,00€

72 Trus Roble (DO Ribera del Duero) 23,00€ 4,50€

73 Prima 2016 (DO Toro) 26,00€ 5,00€

74 Prima 2016 Magnun 1,5 L (DO Toro) 58,00€

75 Valbuena 5º año 2008. Vega Sicilia 148,00€

ROSATTI

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 Sangria di vini rossi 1 litro 18,00€ 1,5 litro 25,00€

83 Sangria di Cava 1 litro 20,00€ 1,5 litro 28,00€

84 Sangria di champagn 1 litro 22,00€ 1,5 litro 30,00€