

C
A
L
M
A
C
H
I
C
H
A

FRANCAIS

R
E
S
T
A
U
R
A
N
T
E



CALMA CHICHA
SITUATION ATMOSPHERIQUE EN MER, DANS LAQUELLE
L'ABSENCE DE VENT ET DE VAGUES REND LA
NAVIGATION IMPOSSIBLE

RESERVAS:

928 760 714

WWW.RESTAURANTECALMACHICHA.COM

NOS ENTRÉES

- POULPE BRAISÉ , ASSORTIMENT DE MOJOS DES CANARIES, POMMES DE TERRE ,ALIOLI, SUR CRUMBLE À L'ENCRE DE SEICHE..15,50
- CREVETTES SAUTÉES AU GINGEMBRE ET CORIANDRE AVEC DES GOUTTES DE CITRON VERT, SUR UNE ÉMULSION D'AIL ET DE PIMENT.....13
- CEVICHE DE POISSON FRAIS ET DE FRUIT DE LA PASSION, AVEC TARTARE D'AVOCAT, MANIOC CONFIT, PATATE DOUCE ET MAÏS SOUFFLÉ.....13,50
- TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD AUX LARMES DE CACAO, CAVIAR DE CITRON VERT, PAIN AUX HERBES ET GÉLATINE À L'AMARETTO ..13,50
- CARPACCIO DE THON SUR LA PULPE DE TOMATE, À LA VINAIGRETTE DE POMME, AU GINGEMBRE ET AUX PIGNONS, AVEC
GLACE À LA MOUTARDE VERTE...12,50
- SARDINES FUMÉES AUX FIGUES FRAÎCHES, RAISINS AU VIN ROUGE , SUR UN LIT D'AJOBLANCO À LA NOIX DE COCO ET DE KAFFIR CITRON VERT11,50
- ROULEAUX DE CARPACCIO DE CERF MARINÉ AUX HERBES SAUVAGES AVEC COPEAUX DE FOIE, VINAIGRETTE AUX FIGUES ET POUDRE DE MAÏS GRILLÉ.....12,50
- BURRATA AUX TEXTURES DE TOMATES AROMATISSÉE, POUSSÉS DE LÉGUMES ET PERLES D'HUILE D'OLIVE VIERGE....11
- SALADE DE LÉGUMES CUITE SOUS-VIDE, SUR HOUMOUS ET CRUMBLE DE BETTERAVE , À L'HUILE D'ARGAN ET À L'AIR DE FÈVE TONKA...12

DE LA MER.....

- POISSON FRAIS DE NOTRE CÔTE CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, AVEC CONFIT DE PATATE DOUCE, GOFIO AROMATISSÉE ET BOUILLON DE POISSON ET CORIANDRE ..21
- MER ET MONTAGNE DE COQUILLES SAINT JACQUES GRILLÉS ET DE PORC IBÉRIQUE MARINÉ, SUR QUINOA, AVEC MICRO LÉGUMES ET PURÉE DE POTIRON AROMATISÉE ...18,50
- CALMARS FARCIS AU RISOTTO DE FOIE TRUFFÉ À LA CRÈME D'OIGNONS ET À L'ENCRE DE CALMAR, AVEC UN GÂTEAU CROQUANT AU BASILIC....19,50
- FILET DE MORUE AU FOUR AVEC CREVETTES BRAISÉES ET SAUCE À "AJOARRIERO" (TOMATE, POIVRON ROUGE, PAPRIKA, AIL ET OIGNON)20
- TARTARE DE THON À LA FRAMBOISE, MENTHE ET VINAIGRETTE AU GINGEMBRE, SUR COUSCOUS DE BETTERAVE.....19,50

NOS VIANDES

- SURLONGE DE BOEUF GALICIEN GRILLÉ ET EN FILETS, HUILE DE TRUFFE ET FLOCONS DE SEL FUMÉ.....25
- BOULETTES D'AGNEAU AUX ARÔMES ORIENTAUX SUR LE LIT DE CHAMPIGNONS SAUTÉS ET FOIE GRAS DE CANARD GRILLÉ.....19
- JOUES DE BOEUF MIJOTÉES DANS UN ARÔME DE VIN ROUGE ET DE CLOU DE GIROFLE, AVEC DU BACON IBÉRIQUE GLACÉ, SUR DE LA PURÉE DE POIS CHICHES ET DES MINI LÉGUMES .19,50
- TATAKI DE CANARD GRILLÉ ET MARINÉ AU MISO ET SOJA ET FRAMBOISE AVEC NUAGE D'ORANGE, SALADE DE POUSSÉS TENDRES20
- STEAK TARTARE, AVEC COPEAUX DE FOIE, OEUF À LA COQUE À BASSE TEMPÉRATURE, MOUTARDE VERTE, BETTERAVE ET TRUFFE....18

ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES:

- POMMES DE TERRE TRUFFÉES,.....5
- LÉGUMES SAUTÉS AU BASILIC,.....5
- POMMES DE TERRE DES CANARIES AVEC MOJO.....5

SERVICE DE PAIN....1,50

SI VOUS SOUFFREZ D'ALLERGIES ALIMENTAIRES, VEUILLEZ EN INFORMER NOTRE PERSONNEL.