

ITACCA

Gastro Restaurante & Arrocería

Hemos ido al mercado, a tiendas selectas, a la Plaza para encontrar el pescado más fresco.

Hemos buscado al mejor maestro de especias de nuestra ciudad para pedirle una mezcla única, que será uno de los secretos de nuestro chef. Hemos buscado las mejores verduras, frutas e incluso flores, para que no le falte detalle al plato que vas a degustar.

Luego hemos encendido el fuego de nuestras cocinas para tratarlo con mimo, poniendo todo nuestro cariño y nuestra pasión en ello. Creando platos de cocina internacional, con guiños de fusión. Potenciando el producto con técnicas de vanguardia. Creando entrantes sorprendentes y arroces con personalidad propia. La personalidad de nuestro chef Alfredo Abril.



ENTRADAS

Jamón de bellota. 18€

Croquetas de pinchitos a la Anafre. 7€

Crujiente de boquerones vinagre con mermelada de tomate. 7€

Ensalada de lechuguitas tiernas con pollo ras hanout
y falafel con vinagreta de humus. 14€

Ostras Perla negra nº2 al natural. 4€

Ostras en tempura o ponzu. 4,50€

Sashimi templado de vieiras con oroshi de tomate. 14€

Tacos de ternera con salsa norteña y queso de tetilla. 16€

Wok de verduritas con pato a la pequinesa. 16€

Lasaña de centolla. 16€

Tempura de lubina a la japonesa. 20€



PESCADOS

Rodaballo Asado estilo tailandés. 23€

Lubina de estero con bisque de mejillón y verduritas. 20€

Pescado sugerido. S/M

CARNES

Brochetas de ternera con aliño marroquí. 15€

Solomillo en parrilla de vaca retinto. 23€

Asado de tira cocinado a dos temperaturas y jugo de harissa. 20€

Entraña asada al carbón patatas puente nuevo. 15€

Pollito cóquele con teriyaki de manzanilla. 20€



LOS ARROCES DE ULISES

Seco al azafrán con secreto Ibérico y Ali olí de ajo negro. 16€

Seco con cangrejo de concha blanda. 19€

Vegetal con verduritas de temporada. 14€

Meloso del señorito con ostras. 20€

Meloso de rodaballo con boletus. 18€

Meloso con pollito cóquelet y dátiles de la zona. 16€

Caldoso de bogavante. 25€

Caldoso de carabinero. 21€

Caldoso de rape con gambas, navajas y alcachofas. 18€

*Rosejat de fideos negros con calamar parrillado
y Ali olí de espárragos. 18€*



POSTRES

Leche asada con chantilly de ricota y miel de flores. 7€

Mousse de tiramisú. 7€

Mousse de plátano con crema de dulce de leche. 7€

Crema brulee de fruta de la pasión. 7€

Parfait de chocolate con frutos secos caramelizados. 7€

