

The logo for 'ITACA' is displayed on a horizontal wooden plank background. The word 'ITACA' is written in a bold, black, sans-serif font. The letters are partially enclosed by elegant, black, flowing lines that curve around them, creating a decorative frame. The background of the plank shows natural wood grain and some weathering.

Gastro Restaurante & Arrocería

Gastro Restaurante & Arrocería

Hemos ido al mercado para elegir el pescado más fresco. Hemos buscado al mejor maestro de especias para pedirle una mezcla única, que es 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. La personalidad de nuestro chef Alfredo Abril.



ENTRADAS

- Jamón de Bellota. 18€
- Ostras Perla Negra nº2 al Natural. 4€
- Ostra Témpura o Ponzu. 4,50€
- Croquetas de Pinchitos a la Anafre. 7€
- Crujiente de Boquerones Vinagre con Mermelada de Tomate. 7€
- Patatas Crujientes con Jamón Ibérico y Huevo de Codorniz. 8€
- Tacos de Carnitas con Queso Tetilla y la Salsa Norteña 12€
- Ensalada de Lechuguitas Tiernas con Pollo Ras Hanout y Falafel con Vinagreta de Humus. 14€
- Sashimi Templado de Vieiras con Oroshi de Tomate. 16€
- Láminas de Bacalao a la Pimienta de Jamaica con Tomate y Aceitunas de Kalamata. 16€
- Wok de Verduritas con Pato a la Pequinesa. 16€
- Carpaccio de Cigalas y Langostinos con Emulsión de sus Corales. 18€
- Lasaña de Centolla. 18€
- Tempura de Lubina a la Japonesa. 20€



PESCADOS

Lubina con Tallarín de Verduras y Jugo de Mar Yodado. 22€

Rodaballo Asado con Emulsión de Mango Verde. 23€

Pescado sugerido. S/M

CARNES

Brochetas de Ternera con Aliño Marroquí. 15€

Entraña Asada al Carbón con Patatas Puente Nuevo. 15€

Pollito Coquelet con Teriyaki de Manzanilla. 20€

Asado de Tira Cocinado a Dos Temperaturas y Jugo de Harissa. 23€

Solomillo en Parrilla de Vaca Retinto. 26€



NUESTROS ARROCES CONTEMPORÁNEOS

Vegetal con Verduritas de Temporada. 14€

Seco al Azafrán con Secreto Ibérico y Ali Oli de Ajo Negro. 16€

Meloso con Pollito Coquelet y Dátiles de la Zona. 16€

Meloso de Rodaballo con Boletus. 18€

*Rossejat de Fideos Negros con Calamar Parrillado
y Ali Oli de Espárragos. 18€*

Meloso del Señorito con Ostras. 20€

Seco con Cangrejo de Concha Blanda. 20€

Caldoso de Rape con Gambas, Navajas y Alcachofas. 18€

Caldoso de Carabinero. 25€

Caldoso de Bogavante. 27€



POSTRES

Leche Asada con Chantilly de Ricotta y Miel de Fores. 7€

Mousse de Tiramisú. 7€

Crème Brûlée de Fruta de la Pasión. 7€

Parfait de Chocolate con Brownie y Avellana Caramelizada. 7€



Nos encantaría conocer tu opinión



CONSULTA CUALQUIER DUDA RELACIONADA CON LOS ALÉRGENOS A NUESTRO PERSONAL

