

ITAKA

Gastro Restaurante & Arrocería



CONSULTA CUALQUIER DUDA RELACIONADA CON LOS ALÉRGENOS A NUESTRO PERSONAL



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.



ENTRADAS

- Jamón de Bellota. 19€
- Ostras Perla Negra nº2 al Natural. 4,50€
- Stick de Pescado en Adobo Tempurizado. 6€
- Wonton de Marisco. 6€
- Croquetas de Pinchitos a la Anafre. 8€
- Crujiente de Boquerones Vinagre con Mermelada de Tomate. 8€
- Patatas Crujientes con Jamón Ibérico y Huevo de Codorniz. 9€
- Mixto de Verduritas con Langostinos Crujientes. 12€
- Calamaritos Asados con Chutney de Piña. 12€
- Tacos de Carnitas con Queso Tetilla y la Salsa Norteña. 12€
- La Rusa con Embutido de Atún y Huevos de Codorniz Fritos. 12€
- Ensalada de Lechuguitas Tiernas con Pollo Ras Hanout y Falafel con Vinagreta de Humus. 14€
- Láminas de Bacalao a la Pimienta de Jamaica con Tomate y Aceitunas de Kalamata. 16€
- Carpaccio de Cigalas y Langostinos con Emulsión de sus Corales. 18€
- Lasaña de Centolla. 19€
- Tempura de Lubina a la Japonesa. 20€



PESCADOS

- Dorada Parrilla con Vinagreta Mediterránea. 18€*
Rodaballo Asado con Emulsión de Mango Verde. 23€
Lubina de Estero con Tallarín de Verduras y Jugo de Mar Yodado. 22€



NUESTRO STEAKHOUSE

- Brochetas de Ternera con Aliño Marroquí. 17€*
Entraña Asada al Carbón con Patatas Puente Nuevo. 17€
Pollito Coquelet con Teriyaki de Manzanilla. 21€
Parrillada de Carne (Entraña, Pollo, Churrasco, Picaña). 23€
Solomillo en Parrilla de Vaca Retinto. 26€
Lomo Bajo Madurado 400gr. 33€
T-Bone Steak 1kg. 54€



NUESTROS ARROCES CONTEMPORÁNEOS

- Vegetal con Verduritas de Temporada. 14€*
Seco Estilo Valenciano de Pollo y Conejo con Garrofón . 16€
Seco al Azafrán con Secreto Ibérico y Ali Olí de Ajo Negro. 17€
Seco con Cangrejo de Concha Blanda. 21€
Meloso con Pollito Coquelet y Dátiles de la Zona. 17€
Meloso de Rodaballo con Boletus. 19€
Meloso del Señorito con Ostras. 20€
Rossejat de Fideos Negros con Calamar Parrillado y Ali Oli de Espárragos. 19€
Caldoso Marinero. 16€
Caldoso de Rape con Gambas, Navajas y Alcachofas. 19€
Caldoso de Bogavante. 28€
Caldoso de Carabinero. S/M



POSTRES

- Leche Asada con Chantilly de Ricotta y Miel de Flores. 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

