

ITACA

Gastro Restaurante & Arrocería

Todo comienza con el producto.

La frescura del pescado recién llegado del mercado.

La intensidad de especias cuidadosamente seleccionadas.

La pureza de verduras, frutas y flores elegidas en su mejor momento.

En nuestra cocina, el respeto por el ingrediente es el punto de partida.

La técnica, la sensibilidad y la pasión hacen el resto.

Nuestra propuesta recorre sabores del mundo con sutiles guiños de fusión,
donde cada elaboración busca realzar la esencia del producto.

Entrantes que despiertan los sentidos.

Arroces elaborados con precisión y carácter, auténtica seña de identidad
de nuestra casa.

Bienvenido a Itaca.

El viaje comienza en el plato.

LEYENDA DE ALÉRGENOS

Gluten Crustáceos Huevo Pescado Cacahuets Soja Leche Frutos de cáscara
Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos

CONSULTA CUALQUIER DUDA RELACIONADA CON LOS ALÉRGENOS A NUESTRO PERSONAL

ENTRADAS

Jamón de Bellota. 19€ 🍷

Ostras Perla Negra nº2 al Natural. 5€ 🍽️

Wonton de Marisco. 8€ 🌾🍤🥚🌱🍽️

Croquetas de Pinchitos a la Anafre. 9€ 🌾🥛🥚🍌

Crujiente de Boquerón Vinagre con Mermelada de Tomate. 9€ 🌾🐟🥚🍷

Patatas Crujientes con Jamón Ibérico y Huevo de Codorniz. 10€ 🥚

Mixto de Verduritas con Langostinos Crujientes. 12€ 🌾🍤🥚

Samosas de Pollo Tikka con Sweet Chili 9€ 🌾🥛🍌

Ensalada Fresca de Aguacate y Salmón, con Huevo de Codorniz, Tomate Cherry y Granada 16€ 🐟🥚

La Rusa con Embutido de Atún y Huevos de Codorniz Fritos. 13€ 🥚🐟🍌

Carpaccio de Cigalas y Langostinos con Emulsión de sus Corales. 18€ 🍤

Lasaña de Centolla. 19€ 🌾🥛🍤

Canelones de Carrillada con Salsa de Foie y Yuca Frita 22€ 🌾🥛🥚

Tempura de Lubina a la Japonesa. 20€ 🌾🐟🥚🌱



PESCADOS

Rodaballo Asado con Emulsión de Mango Verde. 23€ 🐟🥛

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

Albóndigas de Rape con Salsa de Langostinos y Falso de Caviar 20€ 🌾🥚🍤🐟

Calamar a la Plancha sobre Crema de Tinta, con Salsa Verde de Perejil y Aove 38€ 🍽️





NUESTRA ESPECIALIDAD EN ARROCES

- Vegetal con Verduritas de Temporada. 16€ 🌱
- Seco Estilo Valenciano de Pollo y Conejo con Garrofón . 18€ 🌱
- Seco al Azafrán con Secreto Ibérico y Ali Olí de Ajo Negro. 19€ 🍳
- Seco de Lomo Bajo Madurado y Aroma de Romero 21€
- Meloso con Pollito Coquelet y Dátiles de la Zona. 18€ 🌱
- Meloso de Rodaballo con Boletus. 21€ 🐟
- Meloso de Pulpo a la Brasa con Gambones . 24€ 🦞🍷
- Arroz Negro Meloso con Calamar Parrillado y Ali Oli de Espárragos. 22€ 🍳🍷
- Caldoso Marinero. 17€ 🦞🐟🍷
- Caldoso de Rape con Gambas, Navajas y Alcachofas. 19€ 🦞🐟
- Caldoso de Bogavante. 28€ 🦞
- Caldoso de Carabinero. S/M 🦞



NUESTRO STEAKHOUSE

- Entraña Asada al Carbón con Patata y Fideos de Verduras 18€
- Pollito Coquelet con Teriyaki de Manzanilla. 21€ 🌱🌾
- Parrillada de Carne (Entraña, Pollo, Churrasco, Picaña). 24€
- Solomillo en Parrilla de Vaca Retinto. 27€
- Lomo Bajo Madurado 400gr. 34€
- T-Bone Steak 1kg 54€



LOS POSTRES DE NUESTRO CHEF

Tarta de Queso Estilo La Viña 7€   

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

Crème Brûlée de Fruta de la Pasión. 7€  

Brownie de Chocolate con Crema de Nutela 7€    

Mousse de Tiramisú. 7€   



Nos encantaría conocer tu opinión