

# CARTA CAFETERÍA

*Campos*<sup>®</sup> 1952

# CARTA CAFETERÍA



## algo fresco

**Jamón Ibérico de bellota.**

**Anchoas del cantábrico «Catalina».** Con picadillo de tomate natural.

**Ensaladilla rusa «de Mari Luz»**

**Salpicón de bogavante.** Con una sabrosa vinagreta.

**Mi-Cuit de pato «AZULÓN».** Con tostas de pan de aldea y compota de fresa casera.

**Mi-Cuit de rape.** Tostas de hígado de rape, escabechado suave con romero.

**Queso gallego «de la nabiza».** Alta cremosidad.

**Queso manchego.**

**Selección de quesos.** 5 variedades.

## entrantes

**Croquetas.** De cremosa bechamel de marisco. Con patata paja.

**Pulpo.** A la gallega, con cachelos.

**Calamares de la Ría.** Fritos, como siempre.

**Tortilla española.** Elija su punto favorito.

**Callos a la gallega.** ESPECIALIDAD.

## de concha

**Almeja Gallega.** A la sartén o en salsa marinera.

**Zamburiñas (Volandeira).** A la plancha.

**Navaja gallega.** A la plancha.

**Vieira gallega «especial».** Estilo tradicional. Al horno.

# CARTA CAFETERÍA



## platos single

**Huevos rotos.** Con Trufa Negra de Arezzo y jamón de jabugo.

**Arroz negro.** Meloso de calamar de la ría.

**Pescado del día.** Con vinagreta de tomate y jabugo, licuado de pimiento verde y verduritas salteadas.

**Medallones de entrecot de Ternera Gallega Suprema (D.O.).** CEn parrilla de lava volcánica.

## tapa corta

**Gamba roja.** Con aliño de remolacha y jalapeños.

**Croqueta cremosa.** De carrillera de ternera y tronchón.

**Volandeiras braseadas.** Con emulsión de kimchy, crema de aguacate y encurtidos.

**Brioche de panceta de Porco Celta.** Con Compota de manzana ácida, mayo de pimentón y «fritos».

**Manita de «Porco Celta» deshuesada.** Con infusión de ibérico, yema curada, hilos de patata y aceite de trufa.

**Bao de rabo de vaca.** Con mayo de chipotles, cebolleta y lima rayada.

# CARTA CAFETERÍA



## postres

**Tarta de queso.** Mousse de queso crema, galleta crujiente de manchego y sirope de fresa natural. (ESPECIALIDAD).

**Brownie esponjoso.** Con espuma de canela y salsa de yogur.

**Capuchino.** Milhojas de crema de café crujiente pasta filo, profiteroles de nata.

**Helado artesano.** Vainilla, nata, canela, limón, chocolate negro...

**Sorbete hipocalórico de limón.**

**Yogur helado.** Helado de yogur, yogur griego, naranja natural a la andaluza, menta y crumble triturado.

**Tiramisú Campos.** Un clásico a base de fino bizcocho empapado en café y crema mascarpone al disaronno.

*Campos*<sup>®</sup> 1952