

el Caramelito

David Ramírez - Vicky Sáez

Trabajar, esforzarse, sentir, escuchar, conversar, saborear, observar, ilusionar, mejorar, emocionar, pensar, imaginar, inspirarse, decorar, mimar, reflexionar, investigar y trabajar; trabajar, trabajar con alegría, ilusión, inteligencia e intuición es nuestra mejor receta para intentar conectar con los sentidos, viajar con formato de experiencia para pasar a formar parte de quienes nos visitan a través de un recuerdo que conecta con el más primario de los sentidos.

El sabor como hilo conductor.

El oído, la vista, tacto y olfato pero sobretodo el gusto. Así hemos concebido nuestra carta.

Con estas herramientas intentamos ofrecer unos platos basados en la materia prima y elaborados con el corazón, reservando un tímido guiño a la modernidad.

iii Gracias y Bienvenidos a vuestra Casa !!!

Por favor informe al camarero de cualquier Alergia, intolerancia o gusto. Al igual que si desea añadir o modificar algo de los platos.



ENTRANTES FRIOS

EL MEJOR TOMATE DE TEMPORADA
Fresco-Seco-Samorra-Ajillo-Nieve

8 €

LATA DE ANCHOAS LOPEZ SELECCIÓN (8 UD.).
Anchoa del Cantábrico de Primavera en AOVE

24 € 

LATA DE VENTRESCA DE BONITO DEL NORTE EN ACEITE DE OLIVA "LA BRUJULA"

13 €. 

QUESO AÑEJO DE OVEJA GRANJA LOS PERALES. DO.TERUEL

Queso añejo de oveja elaborado de manera artesanal y natural (sin conservantes), con leche cruda de nuestras ovejas de Perales del Alfambra (Teruel).

Madurado durante 12 meses y cepillado con Aceite de Oliva Virgen Extra del Bajo Aragón. 

Desde 25 gr. 2,5 €

CECINA DE BLACK ANGUS

Trufa, Smith, Avellana, Crema fresca y Aceite cortado de Hongos

14 € 

(O si la prefieres sola. 50 gr. 8 € / 100 gr. 13 €)

CARPACCIO DE PRESA IBÉRICA DE BELLOTA
Gel de Maracuya & Azafrán, Habitas de temporada, Mayonesa de Ajo tierno y brote de Mandarina

12 € 

TOSTA INVERTIDA DE SALMÓN CON ¿TÁRTARA?
Centro de nuestro Salmón ahumado con Encurtidos y Mayonesa de Mostaza.

14 €    

TATAKI DE ATÚN
Con Perla de Trufa, y Cebolla ctujiente

16 €  

MARINERA DE SEPIA
Ensaladilla de Sepia sobre Rosquilla

3,5 €.    

STEAK TARTAR
100 gr. De Ternera picada a cuchillo al momento y servido con aliño tradicional sobre pan de Brioche

11 € Opción pan sin gluten    

ENTRANTES CALIENTES

CROQUETAS DE POLLO ASADO CON MANZANA Y TOQUE DE MOSTAZA DE HIERBAS

(4 UD.). 10 €    

BRIOCHE DE GAMBÓN CRUJIENTE
Nuestro Sweet Chili de Naranja & Regaliz y salsa Satay Thai

6 € / Ud.      

BERENJENA A LA LLAMA, SOBRASADA, BRULLO, NUECES Y MIEL DE CASTAÑO

15 €  

PATATA BRAVA
Mil-Hoja de Patata con nuestra salsa Brava picantona y All i Oli

6 €  

PINCHO DE CORDERO
Demi Asiática, Cebolla caramelizada y Cacahuete garrapiñado Thai.

7 €     

CALAMAR DE PLAYA

A la plancha con su pata a la Andaluza, cremoso de Chirivia & Naranja y Chimichurri Cítrico

18 €



NUESTRO FIGATELL DE EMBUTIDO
Con Habitas en dos Texturas

6 € / Ud.



CANELÓN DE PATO PEKIN

Pato desmigado, Pepino, puerro, salsa y Pesto de Hoisin

6 € / Ud.



MOLLEJA DE TERNERA

A la brasa con cremoso de Boniato Rojo, Piparra, Avellana y Coco.

17 €



FOIE-GRAS

A la plancha con Cebollitas en vinagre de Módena, Tomate seco, Albahaca, Pistacho y Px
Servido sobre pan de Brioche (Opción Celiaca)

18 €



DE LA TIERRA

ABANICO IBÉRICO DE BELLOTA

Hecho a la brasa, lacado con salsa Yakniku y Tirabeque al Wok

18 €

MAGRET DE PATO BRASEADO & AHUMADO

Con Parmentier de Patata, Salsa Perigord y Cebollitas glaseadas

16 €

STEAK TARTAR

200 gr. De Ternera picada a cuchillo al momento y servido con aliño tradicional sobre pan de Brioche

20 € 

ENTRECOT DE NOVILLO ARGENTINO

280. gr. 25 €

CHULETÓN DE VACA DE CASERIO VASCO MADURADA 30 DIAS HECHO A LA BRASA

500 gr. 43 €

Guarniciones de Padrón 3 €

DEL MAR

CORVINA
Gambitas salteadas y Ajoblanco

20 €  

BACALAO CONFITADO
Guiso de Manitas, Cebolla tierna en Tempura y Cortezas

18 €

LUBINA ENTERA A LA BRASA (2/3 PERSONAS).

1,3 kg. 50 €

PARA ARROCES POR ENCARGO PREGUNTAR AL PERSONAL DE SALA

VEGETARIANOS

CRUJIENTE DE ¿PATO? PEKIN
Crujiente de Heura con salsa Hoisin, Puerro y Pepino

4 €  

BRIOCHE DE FALAFEL
Cebolla Caramelizada y Mayonesa ahumada de Chipotle. (G-L-H)

5 €  

CROQUETA TRUFADA DE TRIGUEROS

2,20 € / UD. 

MORCILLA DE LA HUERTA
Con Habitas y Naranja

7 € 

BERENJENA – REQUESÓN – SOBRASADA VEGANA – NUECES – MIEL DE CASTAÑO
(VEGANA CON TOFU)

12 €

POSTRES

ANARQUIA DE CHOCOLATE (10 MIN)

Crumble, Mousse, Bizcocho fondant, Marquesina, Helado

7 €   

Opción de Copa de Vino dulce Recóndita Armonia....3 €

HOJALDRE CARMELIZADO CON LEMON CURD, CRUMBLE DE REGALIZ Y SORBETE DE APIO & LIMA (10 MIN.)

7 €   

NUESTRO APPLE PIE

Coca de Manzana, crema de Manzana caramelizada, Helado de Vainilla con Manzana asada y Kataifi

7 €   

Opción de Copa de Sidra de Hielo.....3 €

TARTA DE QUESO CREMOSA AL HORNO CON FRAMBUESAS. (10 MIN.)

8 €   

Opción de Copa de Vino Don Px.....3 €

CELIACO. NUESTRO APPLE PIE

Coca de Manzana, crema de Manzana caramelizada, Helado de Vainilla con Manzana asada

7 €



VEGANO. BIZCOCHO DE CHOCOLATE, NIEVE DE COCO, SORBETE DE MARACUYA Y PISTACHO

7 €



POSTRES LIQUIDOS

SIDRA DE HIELO VALVERÁN 20 MANZANAS

Copa 4 € / Botella 375 ml. 18 €

VINO DULCE RECONDITA ARMONIA (MONASTRELL DULCE)

Copa 4 € / Botella 500 ml. 20 €

VINO DULCE DON PX

Copa 4 €