

Carabí

restaurante

la cocina en su máxima expresión

MENÚ ARECA

Entrantes (al centro para compartir)

Nuestra ensalada Cesar

Con pollo crujiente, tomates cherry, croûtons, queso parmesano reggiano y nuestra salsa cesar casera.

Selección de quesos nacionales con nueces garrapiñadas

Variedades nacionales de queso azul, semicurado, ahumado, fresco de cabra y brie.

Huevos rotos con jamón ibérico y pimientos de padrón

Con patatas voladoras, lascas de jamón ibérico y huevos fritos en aceite de oliva virgen extra.

Plato principal (a elegir)

Arroz o Fideuá

*opción: fideuá marinera, arroz a banda, arroz negro de sepia, arroz de magro con verduras o arroz con plumilla ibérica y setas.

Taco de atún sobre ensalada de alga wakame

Con reducción de salsa ponzu.

Carrillera de ternera estofada al estilo tradicional

Acompañado de parmentier de patata.

Postre

Repostería Casera

Bodega

Vino tinto y blanco de la casa, cerveza, refrescos, café e infusiones

25€ IVA incluido

- Los menús serán contratados para un mínimo de 10 personas
- Los menús son configurables a medida, pudiendo confeccionar el cliente el menú a su gusto (Los cambios requieren una re-cotización del menú)
- La elección del plato principal deberá ser informado con al menos 48h de antelación
- Con estos menús, ofrecemos precio especial en las copas: 5€ (excepto en copas gama premium)

Carabí

restaurante

la cocina en su máxima expresión

MENÚ ILICITANO

Entrantes (al centro para compartir)

Aperitivo del chef

Ensalada Mediterránea

Con atún en aceite, cebolla tierna, maíz, espárragos, huevo cocido y aceitunas.

Revuelto de setas, gamba roja y ajos tiernos

acompañado de fina crema de boletus.

Fritura de calamares con esencias mediterráneas

En harina de garbanzos con alioli negro y mahonesa de azafrán.

Plato principal (a elegir)

Arroz o Fideuá

*opción: fideuá marinera, arroz a banda, arroz negro de sepia, arroz de magro con verduras o arroz con plumilla ibérica y setas.

Bacalao Especial Carabí

Con suave pil-pil de gambas rojas y verduritas de temporada.

Presca Ibérica con reducción de monastrell

Acompañado de fina parmentier de patata y chutney de berenjena.

Postre

Lemon pie

Tartaleta de limón y merengue italiano sobre crema de pistacho.

Bodega

Vino tinto y blanco de la casa, cerveza, refrescos, café e infusiones

29€ IVA incluido

- Los menús serán contratados para un mínimo de 10 personas
- Los menús son configurables a medida, pudiendo confeccionar el cliente el menú a su gusto (Los cambios requieren una re-cotización del menú)
- La elección del plato principal deberá ser informado con al menos 48h de antelación
- Con estos menús, ofrecemos precio especial en las copas: 5€ (excepto en copas gama premium)

Carabí

restaurante

la cocina en su máxima expresión

MENÚ CARABI

Entrantes (al centro para compartir)

Aperitivo del chef

Ensalada de queso de cabra y vinagreta de mango

Con tomate cherry, nueces y vinagreta de mango.

Mix de croquetas melosas

Tartar de salmón con vinagreta de jengibre, soja y wasabi

Salmón fresco con suave aliño de soja y jengibre sobre dados de aguacate y cebollino.

Plato principal (a elegir)

Arroz o Fideuá

*opción: fideuá marinera, arroz a banda, arroz negro de sepia, arroz de magro con verduras o arroz con plumilla ibérica y setas.

Merluza con aceite de ajos y tomate concassé

Al horno con aceite de ajos y tomate concassé servido con patata panadera.

Cordero asado en su jugo

Cordero recental asado con hierbas provenzales a baja temperatura servido con patatas panaderas al estilo tradicional.

Postre

Crumble templado de manzana

Crumble casero de manzana y canela, salsa toffee y helado de vainilla de Madagascar

Bodega

Vino tinto y blanco de la casa, cerveza, refrescos, café e infusiones

32€ IVA incluido

- Los menús serán contratados para un mínimo de 10 personas
- Los menús son configurables a medida, pudiendo confeccionar el cliente el menú a su gusto (Los cambios requieren una re-cotización del menú)
- La elección del plato principal deberá ser informado con al menos 48h de antelación
- Con estos menús, ofrecemos precio especial en las copas: 5€ (excepto en copas gama premium)

carabí

restaurante

la cocina en su máxima expresión

MENÚ IRIS

Entrantes (al centro para compartir)

Aperitivo del chef

Ensalada de coquelet braseado, queso de cabra y arándanos

Con manzana granny smith, arándanos secos, cebolla frita y vinagreta de Dijon, miel y balsámico.

Setas salteadas con ravioli de huevo

Salteado de setas con ravioli de huevo sobre graten de patata trufada.

Pulpo asado al estilo tradicional con romesco

Con fina parmentier de patata, aceite de pimentón de la vera y típica salsa romesco.

Plato principal (a elegir)

Degustación de arroces

*opción: arroz a banda y arroz de magro con verduras de la huerta.

Salmon a la plancha con tabule

Y suave vinagreta de eneldo.

Medallones de ternera con salsa de Oporto

Acompañado de fina parmentier de calabaza.

Postre

Crema de naranja caramelizada

Con helado de turrón, naranja confitada, migas de galleta y coulis de fruta de la pasión.

Bodega

Vino tinto y blanco de la casa, cerveza, refrescos, café e infusiones

39€

IVA incluido

- Los menús serán contratados para un mínimo de 10 personas
- Los menús son configurables a medida, pudiendo confeccionar el cliente el menú a su gusto (Los cambios requieren una re-cotización del menú)
- La elección del plato principal deberá ser informado con al menos 48h de antelación
- Con estos menús, ofrecemos precio especial en las copas: 5€ (excepto en copas gama premium)

carabí

restaurante

la cocina en su máxima expresión

MENÚ ACACIA

Entrantes (al centro para compartir)

Aperitivo del chef

Ensalada de salmón ahumado y aguacate con sticks crujiente de trigo
Con tomate concassé, tapenas y vinagreta de eneldo y mostaza

Setas de temporada y escalopa de foie fresco
Salteado de setas de temporada, escalopa de foie fresco a la plancha y reducción de monastrell.

Carpaccio de pulpo con vinagreta de cítricos
Con microbrotes y pimienta rosa.

Plato principal (a elegir)

Degustación de arroces

*opción: arroz a banda y arroz de magro con verduras de la huerta.

Lomo de bacalao confitado con ajoarriero
Lomo de bacalao confitado con su piel crujiente, ajoarriero y salsa de miel.

Solomillo de ternera con reducción de uva "dolcetto"
Acompañado polenta a la parrilla y aceite de tomates deshidratados.

Postre

Coulant de chocolate negro y helado de café kenya
Biscocho tierno de chocolate fundente, crumble de cacao y helado de café kenya.

Bodega

Vino tinto y blanco de la casa, cerveza, refrescos, café e infusiones

45€ IVA incluido

- Los menús serán contratados para un mínimo de 10 personas
- Los menús son configurables a medida, pudiendo confeccionar el cliente el menú a su gusto (Los cambios requieren una re-cotización del menú)
- La elección del plato principal deberá ser informado con al menos 48h de antelación
- Con estos menús, ofrecemos precio especial en las copas: 5€ (excepto en copas gama premium)



carabí

restaurante



la cocina en su máxima expresión

MENÚ INFANTIL

Entrantes (al centro para compartir)

Snack: patatas y aceitunas

Croquetas melosas de jamón Ibérico

Fritura de calamares a la andaluza

Plato principal (a elegir)

Arroz a Banda

Milanesa de pechuga de pollo con patatas fritas

Hamburguesa de ternera con patatas fritas

Pizza

*opción: jamón y queso, peperoni o vegetal

Postre

Helado de chocolate

Con crumble de chocolate y almendras

15€ IVA incluido

- Los menús serán contratados para un mínimo de 10 personas
- Los menús son configurables a medida, pudiendo confeccionar el cliente el menú a su gusto (Los cambios requieren una re-cotización del menú)
- La elección del plato principal deberá ser informado con al menos 48h de antelación
- Con estos menús, ofrecemos precio especial en las copas: 5€ (excepto en copas gama premium)