CATARIA

PAISAJE CULINARIO

menu Paisaje Culinario

Un paseo por los diferentes fondos marinos (Biotopos) del litoral gaditano.
Una degustación de sus especies y subespecies, recorriendo la Bahía,
las arenas, las diferentes profundidades, los caños y los esteros. *145€*

nuestra carta

	Ración / Media Ración
Croquetas cremosas de jamón ibérico	*22€ / 13€*
Ostiones templados a la brasa con suave escabeche marino	*6€ (unidad)*
Pimiento morrón a la brasa, pil pil de su jugo y ventresca de atún.	*29€*
Lomo alto de Corvina semi curada a la sal y aliñada	*28€*
Salpicón de Bogavante, huevas y coral	*38€*
Verdura de primavera (guisante, alcachofa, Habitas) con puntillitas de Sanlúcar de Barrameda.	*30€*
Almejas abiertas a la llama con su refrito	*33€*
Marmitako de Chipirón y atún (guiso marinero)	*28€*
Gambón Alistado	*18€ (2 unidades)*
Gamba de Huelva	*9€ (2 unidades)*
Langostino de Sanlúcar	*10€ (2 unidades)*
Urta de roca	*125€/Kg.*
Bocinegro	*120€/Kg.*
Borriquete	*80€/Kg.*

10% I.V.A Incluido.
Todos nuestros productos son de temporada y locales y están sujetos a disponibilidad y calidad.
All our products are seasonal and local. They are subject to availability and quality.
Wir verwenden ausschließlich regionale Produkte der Saison. Je nach Verfügbarkeit und Qualität.

CATARIA

PAISAJE CULINARIO

Cogote de corvinata	*80€/Kg.*
San Pedro	*90€/Kg.*
Bogavante	*130€/Kg*
Langosta	*145€/Kg.*
Chuleta de vaca gallega Premium	*90€/Kg.*

Guarniciones

Pimientos rojos confitados y caramelizados a la brasa	15€
Patatas fritas Cataria	*13€*
Ensalada de lechuga y cebolleta	*10€*

Servicio de pan artesano de masa madre, aperitivos y Petit fours	4€

10% I.V.A Incluido.
Todos nuestros productos son de temporada y locales y están sujetos a disponibilidad y calidad.
All our products are seasonal and local. They are subject to availability and quality.
Wir verwenden ausschließlich regionale Produkte der Saison. Je nach Verfügbarkeit und Qualität.

CATARIA

PAISAJE CULINARIO

CARTA DE POSTRES

Fresitas de Conil, marinadas con vinagre de Jerez, cardamomo albahaca y helado de leche fresca	14€
Helado de queso con infusión de frutos rojos	13€
Laminas crujientes de hojaldre hecho en casa con crema de vainilla y helado de almendra Malagueña caramelizada	14€
Torrija tostada a la sartén con helado de vainilla	14€
Tarta cremosa de queso Gaditano, nueces de Pecan y dulces de la sierra	14€
Bizcochito jugoso de chocolate 70% pipas de calabaza, helado de caramelo tostado y sal	14€
Chiclanero con Piñones de la breña, algarroba y Cream viejo	13€
Flan Cataria	10€
Degustación de helados hechos en casa	14€

10% I.V.A Incluido.
Todos nuestros productos son de temporada y locales y están sujetos a disponibilidad y calidad.
All our products are seasonal and local. They are subject to availability and quality.
Wir verwenden ausschließlich regionale Produkte der Saison. Je nach Verfügbarkeit und Qualität.

CATARIA

PAISAJE CULINARIO

Culinary Landscape menu

A tour of the different seabeds (biotopes) of the Cadiz coast.
A tasting of its species and subspecies, covering the bay,
the sands, the different depths, the channels and the estuaries. *€145*

Our menu

	Portion / Half Portion
Creamy Iberian ham croquettes	*22€ / 13€*
San Fernando oysters warmed on the grill with a mild marine escabeche	*6€ (unit)*
Pimiento morrón a la brasa, pil pil de su jugo y ventresca de atún.	*29€*
Corvina fillet, semicured in salt and seasoned	*28€*
'Salpicón' of lobster, roe and coral	38€
Spring vegetables (peas, artichokes, broad beans) with baby squids from Sanlúcar de Barrameda.	*30€*
Flame-grilled clams con su refrito	*33€*
Cuttlefish and tuna marmitako (seafood stew)	28€
Red prawn	*18€ (2 pieces)*
Huelva prawn	*9€ (2 pieces)*
Sanlúcar prawn	*10€ (2 unidades)*
Sea bream	125*€/Kg.*
Red porgy	*120€/Kg.*
Rubber-lip grunt	80*€/Kg.*
Corvina collar	*80€/Kg.*

10% I.V.A Incluido.
Todos nuestros productos son de temporada y locales y están sujetos a disponibilidad y calidad.
All our products are seasonal and local. They are subject to availability and quality.
Wir verwenden ausschließlich regionale Produkte der Saison. Je nach Verfügbarkeit und Qualität.

cataria

PAISAJE CULINARIO

John Dory	*90€/Kg.*
Lobster (Bogavante)	*130€/Kg*
Lobster	*145€/Kg.*
Premium Galician T-bone steak	*90€/Kg.*

SIDE DISHES

Grilled, glazed and caramelised red peppers	15€
Cataria chips	*13€*
Lettuce and spring onion salad	*10€*
Artisan sourdough bread, snacks and Petit fours	4€

10% I.V.A Incluido.
Todos nuestros productos son de temporada y locales y están sujetos a disponibilidad y calidad.
All our products are seasonal and local. They are subject to availability and quality.
Wir verwenden ausschließlich regionale Produkte der Saison. Je nach Verfügbarkeit und Qualität.

CATARIA

PAISAJE CULINARIO

Dessert menu

Conil strawberries, marinated in sherry vinegar, cardamom, basil and fresh milk ice cream	14€
Cheese ice cream with a red berry infusion	13€
Crunchy slices of homemade pastry with vanilla cream and caramelised Malaga almond ice cream	14€
French toast with vanilla ice cream	14€
Creamy Cadiz cheesecake with pecan nuts and sweet treats from the mountains	14€
Juicy 70% dark chocolate spongecake with pumpkin seeds, toasted caramel ice cream and salt	14€
Chiclanero with pine nuts from La Breña Nature Reserve, carob and aged cream sherry	13€
Cataria crème caramel	10€
Selection of homemade ice creams	14€

10% I.V.A Incluido.
Todos nuestros productos son de temporada y locales y están sujetos a disponibilidad y calidad.
All our products are seasonal and local. They are subject to availability and quality.
Wir verwenden ausschließlich regionale Produkte der Saison. Je nach Verfügbarkeit und Qualität.

CATARIA

PAISAJE CULINARIO

menu „kulinarische reise“

Ein Ausflug zu den verschiedenen Meeresgründen (Biotopen) an der Küste von Cádiz.
Eine Kostprobe der Arten und Unterarten, die in der Bucht,
im Sand, in den unterschiedlichen Tiefen, in den Kanälen und in den Mündungen leben. *145€*

unsere speisekarte

	Portion / Halbe Portion
Cremige Kroketten mit iberischem Schinken	*20€ / 13€*
Gegrillte warme Austern aus San Fernando mit einer milden Meeresmarinade	*6€ (unidad)*
Pimiento morrón a la brasa, pil pil de su jugo y ventresca de atún.	*29€*
‘Salpicón’ von Hummer, Rogen und Korallen	38€
Baskischer Tintenfisch- und Thunfischeintopf (nach Seemanns-Art)	28€
Frühlingsgemüse (Erbsen, Artischocken, Bohnen) mit Baby-Tintenfisch aus Sanlúcar de Barrameda.	*30€*
Flammgeöffnete Venusmuscheln mit su refrito	*33€*
Alistado Garnele	*18€ (2 Stück)*
Krabben aus Huelva	*8€ (2 Stück)*
Sanlúcar Garnelen	*10€ (2 Stück)*
Seeigel	*125€/Kg.*
Gemeine Meerbrasse	*120€/Kg.*
Borriquete (Barsch)	*80€/Kg.*
Meerrabe Nackenstück	*80€/Kg.*
Petersfisch	*90€/Kg.*

10% I.V.A Incluido.
Todos nuestros productos son de temporada y locales y están sujetos a disponibilidad y calidad.
All our products are seasonal and local. They are subject to availability and quality.
Wir verwenden ausschließlich regionale Produkte der Saison. Je nach Verfügbarkeit und Qualität.

CATARIA

PAISAJE CULINARIO

Hummer	*130€/Kg.*
Languste	*145€/Kg.*
Divot vom galizischen Premium-Rind	*90€/Kg.*

Beilagen

Kandierte und karamellisierte rote Paprika vom Grill	*15€*
Pommes frites Cataria	*13€*
Blattsalat mit Frühlingszwiebeln	*10€*

Handwerklich hergestelltes Sauerteigbrot, Snacks und Petit fours	4€

10% I.V.A Incluido.
Todos nuestros productos son de temporada y locales y están sujetos a disponibilidad y calidad.
All our products are seasonal and local. They are subject to availability and quality.
Wir verwenden ausschließlich regionale Produkte der Saison. Je nach Verfügbarkeit und Qualität.

cataria

PAISAJE CULINARIO

Desserts

Erdbeeren aus Conil, mariniert in Sherry-Essig, Kardamom, Basilikum und Frischmilch-Eiscreme	14€
Frischkäseeis mit roten Beeren	13€
Hausgemachter knuspriger Blätterteig mit Vanillecreme und karamellisiertem Malagueña-Mandeleis.	14€
French Toast mit Vanilleeis	14€
Cremiger Käsekuchen mit Gaditano-Käse, Pekannüssen und *Dulces de la Sierra*	14€
Saftiger Schokoladenbiskuit mit 70% Schokolade, Kürbiskernen, Eis aus geröstetem Karamell und Salz	14€
Chiclanero mit la breña Pinienkernen, Johannisbrot und Cream viejo Sherry	13€
Flan Cataria	10€
Degustation von hausgemachtem Speiseeis	14€

10% I.V.A Incluido.
Todos nuestros productos son de temporada y locales y están sujetos a disponibilidad y calidad.
All our products are seasonal and local. They are subject to availability and quality.
Wir verwenden ausschließlich regionale Produkte der Saison. Je nach Verfügbarkeit und Qualität.