Menu

Entradas

- Pan natural de masa madre
- Sepia Plancha "SG" o Mayonesa *(2-14)*
- Calamar Plancha o brasa "SG" (1kg) *(2)*
- Pulpo A Feira "SG" *(2-14)*
- Anchoas"Caseras"Serie Oro" "SG"(und) *(6)*
- Calamar Romana "SG" *(2-5-14)*
- Clóchina o Mejillón "SG" *(14)*
- Berberechos Al Vapor *"temporada"* *(14)*
- Pescaditos De Playa "SG" *(1-6)*
- Pata de pulpo "SG" *(2-14)*
- Pimientos de Padrón "SG"
- Chanquete corral *(2-5-6)*
- Cola de carabinero"brasa o ajillo" (100 grs) *(2-5-6)*



Ibéricos

- Queso Curado (100 GRS.) "SG" *(13)*
- Mojama De Almadraba "SG" *(6)*
- Caña De Lomo De Bellota *(1)*
- Jamón Ibérico (110 GRS.) "SG"

Ensaladas

- Corazon de Tomate con Ventresca *(6)*
- Especial De La Casa *(6-5)*
- Tartar de Atún *(6-7-8-10)*
- Tartar de Lubina *(6-7-8-10)*
- Tartar de Vieira *(6-7-8-10)*
- Salpicon de marisco *(2-5-6-14)*
- Ensalada De Aguacate Con Marisco *(6-14)*
- Ensaladilla "Civera" Con Verduras *(2-5-13-14)*

Recomendaciones para compartir

<u>Fuente De Marisco Plancha (2 kg aprox.)</u>

Cigala De Playa - Bogavante- Langostino De Vinaroz – gamba blanca - Navajas – Carabineros-Zamburiñas

NOTA:

CIVERA se reserva el derecho de modificar las fuentes, si así lo exigiese el mercado.

Alergenos e intolerancias en los platos

Si tiene algún tipo de problema alérgico ó de intolerancia alimentaria, informe a nuestro personal encargado que, encantado le comentara los componentes de nuestros platos y su elaboración. Junto a cada plato está el identificativo correspondiente al alérgeno que contiene.

Elaborados

- Caldo Marinero Con Fideos“SG” *(6-11-14)*
- Zamburiñas A Feira o Bilbaína “SG” *(3-14)*
- Zarzuela Pescado&Marisco (2 pax) *(1-2-3-6-11-14)*
- Almejas Marinera (250 grs) “SG” *(1-2-6-11-14)*
- CalderetaDe Bogavante“AZUL”(2pax) *(1-2-3-6-11-14)*
- Vieira “Estilo Civera” *(1-14)*
- Tortitas de Camarones con corral & virutas de ibéricos *(1-2-5-6)*

Los Pescados

- Lubina a la sal (pieza entera) *(6)*
- Merluza De Pincho *(6)*
- Lenguado *(6)*
- Rodaballo Entero brasa *(6)*
- Gallo San Pedro *(6)*
- Rape a la brasa *(6)*
- Lubina “ al estilo “ *(6)*
- Besugo De La Costa (Temporada) *(6)*
- Lomo de bacalao & ajitos de las Pedroñeras *(6)*
- Angula (100 grs) *(6)*

Para niños

- Tallarines con frutos del mar *(1-2-6-14)*
- Tallarines con pollo corral *(1)*
- Daditos de merluza rebozada *(1)*
- Hamburguesa (1Ud) con huevo corral y patatas fritas *(1)*

Los Mariscos

"SG" (Los Mariscos son al peso)

- Ostras Flor De Arcade "temporada"
- Ostras Guillardeau
- Navajas Naturales
- Nécoras Gallegas
- Bogavante Gallego "AZUL"
- Langostinos del Mediterráneo
- Cigala De Playa"Cocida o Plancha"
- Carabineros del Golfo de Cádiz
- Gamba Rayada "Cocida o Plancha"
- Buey De Mar "Cocido"
- Txaca (Cangrejo Real) "temporada"
- Caneillas De Mar
- Quisquilla De Playa "Cocida"
- Almejas De Carril EXTRA
- Langosta A su Gusto
- Percebes "Gallegos (Temporada)

NOTA:

Se recomienda para un comensal unos 200-250 grs. aproximadamente……

Algunos mariscos son de temporada

Las Carnes "Maduradas"

- Entrecotte de buey "Frisona" "SG"
- Entrecotte de buey "Frisona" A La Pimienta o Queso *(1-3-13)*
- Chuleton "SG"
- Tomahawk Nacional
- T-Bon
- Solomillo de vaca plancha
- Solomillo de vaca queso o pimienta *(1-3-13)*

Los arroces

Todos nuestros arroces seran por encargo

*** "Mínimo 2 personas por paella. Para 2 tipos de paellas mínimo 6 pax."**

* También arroces melosos en paella ✯ "SG"

tiempo de elaboración de los arroces serán de mínimo

- Paella De Verduras
- Arroz Senyoret (Marisco Pelado) *(2-6-14)*
- Fideua De Marisco *(1-2-6-14)*
- Arroz Meloso o seco de kokotchas de bacalao con ajitos tiernos *(2-6-14)*
- Paella Valenciana *"Por Encargo"*
- Arroz "Negro" *(2-6-14)*
- Arroz "Meloso" De Pato y Foie Fresco
- Paella Bogavante "Seco" *(2-6-14)*
- Paella Marisco *(2-6-14)*

Menu Vegano / Vegetariano

- Pan natural de masa madre y servicio
- Pimientos de Padrón "SG"
- Corazon de Tomate con cebolla, zanahoria y aguacate
- Ensalada Especial **VEGANA**
- Tacos de guacamole con tomate, mango y alga wakame
- Combinado de verduras a la plancha
- Tallarines con verduras
- Lomos de no-pescado con sabor a mar
- Hamburguesa crujiente de no-pescado
- Calamares de no-pescado a la Romana
- Calamares de no-pescado a la Plancha
- Gambas de no-pescado al ajillo
- Paella de verduras

Repostería Casera *(3-5-9-13)*

* Tarta tiramisu
* Mousse de 3 chocolates
* Tarta de queso

CONSULTE OTROS SABORES!!!!!

Y AHORA TAMBIEN .....

* Torrija de horchata con bola de helado merengada ....

¡¡ Deguste nuestro surtido de repostería!!

PREGUNTE POR LAS TARTAS DEL DIA
Y POR NUESTROS POSTRES PARA CELIACOS

Los Postres

- * Flan casero *(13)*
- * Fruta del tiempo preparada
- * Fresas con nata o zumo (temporada)
- * Trufa casera *(3-5-9-13)*
- * Zumo de naranja natural

Los Sorbetes (Sg)

- * Mango
- * Maracuyá
- * Limón de la Huerta
- * Mandarina del terreno
- * Sorbete al cava
- * Sorbete al orujo o vodka

Los Helados

- * Chocolate al 70% *(3-5-9-13)*
- * Turrón de Alicante *(3-5-9-13)*
- * Vainilla de Madagascar *(3-5-9-13)*
- * Leche merengada *(3-5-9-13)*
- * Café Kilimanjaro *(3-5-9-13)*