



MOMENTO

ANDALUZ

CATERING



EST. 2009

CARTA DE COMIDA

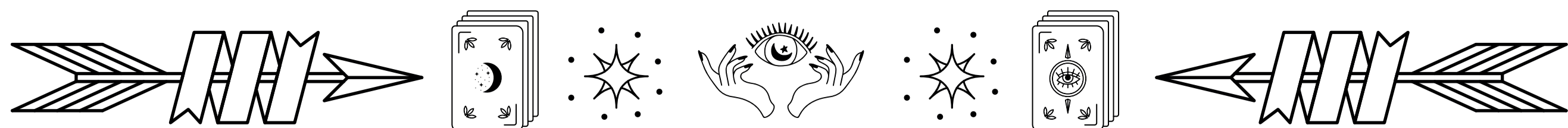


COCINA DE CERCANÍA
CON PRODUCTOS DE LA TIERRA



EL SOTILLO

FANTASTIC SUMMER



ESPECIALIDADES DE LA CASA ATÚN ROJO SALVAJE DE GADIRA

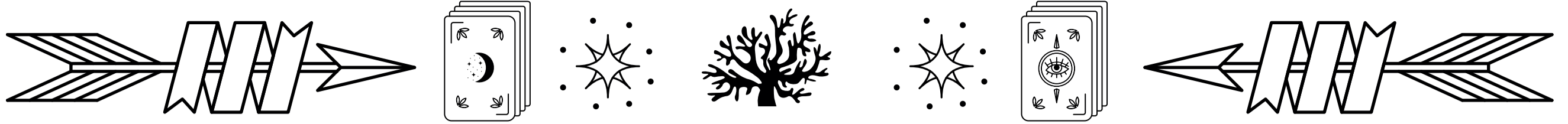
- 21,70** **Tataky de descargado con ensalada de alga y esferas de yuzu.** Lomo de atún marcado, acompañado de algas y estallido cítrico de yuzu. (A-4-6-11)
- 21,70** **Tartar de lomo blanco con encurtidos gaditanos.** Corte fino de atún con encurtidos artesanales, un equilibrio perfecto entre frescura y sabor. (A-4-9-12)
- 20,00** **Dados marinados con jengibre, soja y ponzu.** Dados de atún marinado en una mezcla asiática intensa y aromática. (A-4-6-8-11-12)

PARA COMPARTIR

- 7,60** **Ensaladilla de gambas al ajillo**
Tradicional pero con el giro sabroso del ajillo. Cremosa, fresca y marinera. (A-2-3)
- 7,90** **Croquetas de jamón ibérico SRC (4 und- 2 € und extra)**
Cremosas por dentro y crujientes por fuera, con el sabor intenso de Sanchez Romero Carvajal. (A-1-3-7)
- 7,90** **Croquetas de chuleta madurada (4 und- 2 € und extra)**
El sabor profundo de la carne madurada en un bocado suave y dorado. (A-1-3-7)
- 9,00** **Brick de langostinos con albahaca y chili dulce (4 und- 2 € und extra)**
Crujiente exterior con un relleno aromático y ligeramente picante. (A-1-2)
- 4,50** **Brioche de carrillada con mayonesa de trufa**
Bocado gourmet: carne melosa con el perfume inconfundible de la trufa. (A-1-3-7)
- 6,90** **Tartar de tomate de Conil con queso de los Hardales**
Tomates dulces y frescos con el cremoso toque del queso de Chiclana. (A-6-7-10)
- 8,60** **Tosta de aguja con tomate y encurtidos (2 und)**
Pan crujiente con pescado azul y un contrapunto ácido que despierta el paladar. (A-1-4)
- 6,80** **Patatas bravas con mojo rojo y alioli**
Crujientes, especiadas y con dos salsas para mojar sin parar. (A-3)
- 18,00** **Coquinas al fino de Chiclana**
Marisco fresco con un toque elegante de vino fino de la tierra. (A-14)
- 11,00** **Parrillada de verduras con alioli de romero y miel**
Variedad de vegetales al fuego con una salsa aromática y dulce. (A-3)
- 8,50** **Cogollos a la brasa con salsa César**
Hortaliza a la brasa con una cremosa salsa clásica y toque ahumado. (A-3-4-7)
- 9,00** **Fritura de tiras de choco con salsa tártara**
Crujiente por fuera, tierno por dentro, con una salsa que lo realza todo. (A-1-4)
- 5,80** **Serranito de presa ibérica**
Bocadillo clásico con carne ibérica, sabor auténtico andaluz. (A-1)

1,80 **Pan y picos**

A= ALÉRGENOS ALLERGENS / 1 GLUTEN 1 / 2 CRUSTÁCEOS CRUSTACEANS / 3 HUEVOS EGGS / 4 PESCADO FISH / 5 CACAHUETES PEANUTS / 6 SOJA / 7 LÁCTEOS DAIRY / 8 FRUTOS DE CÁSCARA NUTS / 9 APIO CELERY / 10 MOSTAZA MUSTARD / 11 GRANOS DE SÉSAMO GRAIN SESAME / 12 DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS SULFUR DIOXIDE AND SULFITES / 13 ALTRAMUCES / 14 MOLUSCOS MOLLUSCS /



PESCADOS A LA BRASA

- 7,50**
100g **Parpatana de atún rojo con pimientos asados**
Corte noble del atún, jugoso y graso, ideal para los amantes del mar. (A-4)
- 19,00** **Dorada de la bahía con ajada y patatas al romero**
Dorada local con salsa tradicional y guarnición aromática. (A-4)
- 18,50** **Corvina de Conil con crema de camarones**
Sabor puro de Cádiz, con marisco cremoso que acompaña cada bocado. (A-2-4)
- 20,00** **Calamar al ajillo con parmentier ahumado**
Suavidad y sabor a brasa con el toque untuoso de la patata ahumada. (A-14)

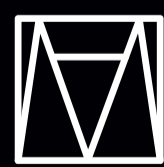
CARNES A LA BRASA

- 19,50** **luma ibérica de bellota 5J con patatas al romero**
Jugosa, sabrosa y con la grasa justa para enamorar.
- 9,00**
100g **Entrecot de retinto con patatas al romero**
Corte selecto de carne local con el punto justo de brasa.
- 17,00** **Presalmonada ibérica mozárabe con cremoso de zanahoria**
Inspiración andalusí con carne tierna y puré dulce. (A-7)
- 15,00** **Hamburguesa de buey con queso de cabra y cebolla caramelizada**
Todo lo que una burger gourmet debe tener. (A-1-3-7)

POSTRES

- 8,50** **Tarta de queso de cabra payoya**
Cremosa, con carácter andaluz. (A-3-7)
- 8,00** **Ganaché de chocolate con naranja**
Fuerte en cacao, fresco en cítrico: pura tentación. (A-1-7)
- 7,50** **Tocino de cielo con piñones y chantilly**
Tradición gaditana con un giro sofisticado. (A-3-7-5-8)
- 7,50** **Tarta árabe con almendra y frutos rojos**
Obleas crujientes con crema y frutos secos tostados. (A-1-7-8)
- 7,50** **Piña a la brasa**
Refrescante, ligera y con aroma tostado.

A= ALÉRGENOS ALLERGENS / 1 GLUTEN 1 / 2 CRUSTÁCEOS CRUSTACEANS / 3 HUEVOS EGGS / 4 PESCADO FISH / 5 CACAHUETES PEANUTS / 6 SOJA / 7 LÁCTEOS DAIRY / 8 FRUTOS DE CÁSCARA NUTS / 9 APIO CELERY / 10 MOSTAZA MUSTARD / 11 GRANOS DE SÉSAMO GRAIN SESAME / 12 DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS SULFUR DIOXIDE AND SULFITES / 13 ALTRAMUCES / 14 MOLUSCOS MOLLUSCS /



@momentoandaluz
Instagram | Facebook