

Calima
FOOD & BEACH MUSIC

CARTA



NON STOP

- 8€** **Mejillones en escabeche**
Con cremoso de aguacate, chips al limón y pimienta.
- 8€** **Sardina en aceite**
Con hummus de remolacha y “coca d’oli”.
- 10€** **Pulpo en aceite**
Con hummus de sobrasada y “coca d’oli”.
- 8€** **Cortezas & boquerones**
Con aliño de limón, cebollita Perla y aceitunas negras.
- 4€** **Encurtidos con aliño casero**
Aceitunas, “pimentó en salmorra”, cebollita, piparras y altramuces.



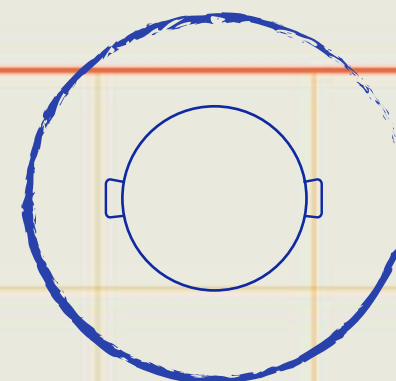
TAPAS FRIAS

- 8,50€** **Ensaladilla Nori**
De sepia, ”clòtxines”, gamba, nori y sésamo.
- 10€** **Ensalada Bloody Mary**
De tomate Cuarentena del terreno, tomate cereza, crudite de apio, cremoso de queso, lomos de anchoa y vinagreta de Bloody Mary.
- 9,50€** **Coca de sardina ahumada**
Con queso crema especiado y vinagreta agridulce .
- 10€** **Berenjena a la llama**
Con yogurt de cacahuete, “capellà torrat”, tomate seco y hierbas frescas.
- 13€** **Bikini Sándwich**
De atún semiciurado y queso valenciano con salsa tártara.
- 13€** **Black tartar**
De salmón con jugo de miso negro, kalamata y galleta intensa.



TAPAS CALIENTES

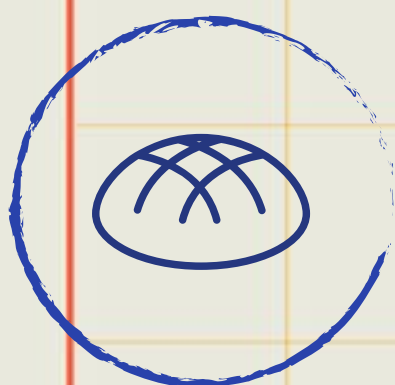
- 9,5€** **Bravas ahumadas**
Patatas asadas al kamado y fritas, salsa brava casera y allioli suave.
- 8.50€** **Bacalao confitado**
Con pimiento a la llama y espuma de allioli.
- 12€** **Calimar frito**
Con polvo intenso, allioli de perejil, mostaza verde y lima.
- 10€** **Pulpo brasa & tortilla de patatas**
Con mayonesa de kimchi.
- 12€** **“Clòtxina” Thai**
Con jugo de coco, curry y especias de Thailandia.
- 10€** **Bacalao pork**
Buñuelos de bacalao con crunx de cerdo y allioli balsámico.
- 10€** **Gamba tonkatsu**
Con carbonara espumosa, huevo frito y camarones.
- 12€** **Croqueta mimosa**
De carabineros con sashimi de pez mantequilla y mimosa picante.



ARROCES

Solo a mediodía / Un arroz por mesa

- 15€** Arroz marinero
De gamba roja, chipirón, salmonete, allioli de perejil y lima.
- 24€** Arroz potente de carabineros
Con chipirones, mostaza verde y allioli de curry.
- 13€** Arroz de espeto de sardinas
Con pimiento verde y ajetes.
- 14€** Arroz negro
De sepia "bruta", habitas y allioli de perejil.
- 14€** Fideuà
De calamar, morcilla y allioli cítrico.
- 15€** Arroz de secreto ibérico
A la brasa con verduritas y shitake.
- 15€** Paella Valenciana
De pollo y conejo.
- 19€** Arroz de chuletón madurado
Con berenjena, boniato rojo, boletus, pimiento del padrón, mostaza verde y allioli de curry.



BOLLOS Y BURGERS

Solo para cenas

- 12€** Burguer extrema Danish Crown
De vaca madurada con queso gallego, salsa burguer casera, tomate, lechugas, cebolla morada, mostaza y pepinillo agridulce casero.
- 11€** Helthy Burguer
Hamburguesa vegana, pepinillo agridulce casero, cebolla, queso vegetal y salsa Satay.
- 13€** Brioche de Chili Crab
Cangrejo blando frito, mini mazorcas, cogollo y salsa Southwestern.
- 10€** Bocata Roast Pork
Lomo de cerdo en mojo cubano, panceta ibérica ahumada, mostaza, pepinillo agridulce casero, piparras y queso gallego ahumado.
- 9€** Taco de cordero Döner (2 ud.)
Con cordero a baja T°, glasa de cordero con curry, verduras encurtidas dulces, salsa yogurt y hierbabuena.
- 9€** Hot dog de emperador
Con kétchup de galeras, mayonesa japonesa, cebolla crispy, queso ahumado, col china, encurtidos y salsa de mango y mostaza.



PESCADO & CARNE

- 14€** Bacalao con patatas
Pimiento a la llama y aliño de tomate seco
- 26€** Chuleta infiltrada Danish Crown a la brasa
De vaca madurada durante 45 días y guarnición de patatas y pimientos del padrón
- Ración individual 19€
- 14€** Secreto a la brasa
con glace de viande, mostaza verde, romanescu y patatas



POSTRES

- 7.50€** Tarta de queso, del horno a la mesa. *Recomendado para 2
- 8.50€** Calipo de fresa, con fresa impregnada en balsámico, cremoso de choco blanco, chile, lima, petazeta y mashmalow
- 8.50€** Brownie, te matcha y nutella, crema helada de té matcha y espuma de Nutella

Soliciten la hoja de alérgenos que tienen a su disposición