

# La Carega

— ARROCERÍA MEDITERRÁNEA —

*Seleccionamos artesanos excepcionales que comparten una misma filosofía de vida y de trabajo, basada en la calidad, la honestidad y el respeto por el producto.*

*Huyendo de procesos innecesarios, apostamos por productores que trabajan respetando los ciclos naturales y el equilibrio de la tierra, mediante métodos de cultivo, cría y pesca tradicionales, ecológicos o biodinámicos.*

*Del origen a nuestra mesa, sin artificios.*

## Entrantes

*para compartir (o no)*

*Ensalada de tomates de temporada* 9,50

*Ensalada de burrata* 15  
Con tomates cherry confitados, vinagreta al pesto y agua de tomate.

*Ensaladilla rusa* 14,50  
De gambas al ajillo con mayonesa de alcaparra y chips de arroz.

*Piparras y judías verdes fritas* 8,50

*Carpaccio de picaña* 17  
Con láminas de parmesano 36 meses y vinagreta de Dijon.

*Pulpo a la brasa* 21,50  
Con patatas revolconas y ajada.

*Rabas de calamares* 17,50  
Con mayonesa de albahaca.

*Boquerones marinados* 9  
A los cítricos sobre pan tostado con mantequilla ahumada.

*Berenjena a la brasa* 9,50  
Con chutney de melocotón asado.

## Del mar, tal cual

*Tartar de ostrón gallego* 15  
Picado a cuchillo al momento, aliñado con lo justo.

La Carega

# Arroz

*Los mejores caldos y variedades de arroz para cada receta.  
Precio por persona, mínimo 2 personas.*

## Arroces de capa fina

Arroz variedad bahía

|                                                        |    |
|--------------------------------------------------------|----|
| <i>Arroz del Senyoret</i>                              | 23 |
| <i>Arroz de codorniz y piquillos confitados</i>        | 25 |
| <i>Arroz de la huerta</i>                              | 22 |
| <i>Arroz de sapito con volandeira y papada ibérica</i> | 25 |

## Risotti

Variedad vialone nano igp

|                                                                        |    |
|------------------------------------------------------------------------|----|
| <i>Risotto a la milanese con ossobuco</i>                              | 21 |
| <i>Risotto con setas de temporada y Grana Padano</i><br>36 meses       | 18 |
| <i>Risotto mantecado a los citricos con carpaccio<br/>de atún rojo</i> | 18 |

## Arroz meloso

Variedad Maratelli

|                                                                        |    |
|------------------------------------------------------------------------|----|
| <i>Arroz meloso de costilla ibérica deshuesada y<br/>judías verdes</i> | 19 |
|------------------------------------------------------------------------|----|

## Arroz de temporada

*Consúltanos: siempre hay un arroz fuera de carta  
que sólo se puede hacer estos días.*

# Y si no me apetece arroz...

## Carnes y Aves

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Entraña a la parrilla     | 19 |
| Con chimichurri casero    |    |
| Escalope ibérico          | 23 |
| Al estilo de Milán        |    |
| Codorniz de maíz asada    | 21 |
| Con relleno de la familia |    |

## Pescados

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Corvina salvaje de anzuelo         | 20 |
| A la unilateral                    |    |
| Rapito de ración                   | 22 |
| Al horno o a la gallega            |    |
| Chipirones de anzuelo encebollados | 20 |
| En su tinta clara                  |    |

### Guarniciones

|                            |      |  |                             |      |
|----------------------------|------|--|-----------------------------|------|
| Limi salteado al wok       | 6,50 |  | Piquillo asado              | 6,50 |
| Puré de coliflor gratinado | 6,50 |  | Patata paja frita La Carega | 6,50 |

## Postres

|                                                    |             |
|----------------------------------------------------|-------------|
| Tiramisú clásico al amaretto                       | 6,50        |
| Tarta de queso con Idiazábal ahumado               | 7,50        |
| Coulant de chocolate negro con helado de frambuesa | 6,50        |
| Helados artesanales (una o media ración)           | 4,00 / 2,50 |

### Quesos

|                            |      |
|----------------------------|------|
| Selección de quesos        | 8,50 |
| Con mermelada de membrillo |      |

### Para acompañar

|                                         |      |
|-----------------------------------------|------|
| Nº2 Victoria, Jorge Ordóñez             | 9,50 |
| Copa moscatel de Alejandría D.O. Málaga |      |
| Pedro Ximénez                           | 7,50 |
| Copa, Jerez dulce y denso               |      |

### La Carega