

# Calabaflo

*Delicioso | todo el año*



# Para empezar

## STARTERS / ENTRÉES

### FRÍAS / COLD / ENTRÉES FROIDES

<b>Jamón ibérico con almendras saladas y pan tostado con tomate</b> <i>Iberian Cured Ham with salad almond and toast with tomato</i> <i>Jambon Ibérique avec amandes salées et pain grillé à la tomate</i> [GL] [CAS]	23,00 €
<b>Queso de oveja reserva</b> <i>Reserve sheep cheese</i> <i>Fromage de brebis de réserve</i> [LAC]	14,00 €
<b>Milhojas de queso de cabra, mousse de pato y manzana caramelizada</b> <i>Milhojas (Goat's cheese, foie and caramelised apple)</i> <i>Millefeuille de fromage de chèvre, fine tranche de foie gras et pomme caramélisée</i> [LAC] [GL] [HU] [SUL]	16,00 €
<b>Milhojas de queso de cabra y mango</b> <i>Milhojas (Goat's cheese, Mango and Honey)</i> <i>Millefeuille de fromage de chèvre et mangue</i> [LAC]	15,00 €
<b>Carpaccio de solomillo de vaca vieja con parmesano, rúcula y piñones</b> <i>Old beef tenderloin carpaccio with parmesan, arugula and pine nuts</i> <i>Carpaccio de filet de boeuf ancien au parmesan, roquette et pignons de pin</i> [LAC] [CAS]	19,00 €
<b>Salmorejo con virutas de jamón y helado de aceite de oliva (Solo en temporada)</b> <i>"Salmorejo" Andalusian Vegetables cold cream with ham and olive oil ice cream</i> <i>Salmorejo aux éclats de jambon et glace à l'huile d'olive (crème andalouse froide de légumes)</i> [GL] [LAC]	8,25 €
<b>Anchoas del Cantábrico (precio unidad)</b> <i>Anchovies from the Cantabrian Sea (unit price)</i> <i>Anchois de Cantabrie (prix unitaire)</i> [PES]	2,40 €
<b>Mousse de pato con mermelada de frambuesa</b> <i>Duck pate with strawberry jam</i> <i>Pâté de foie de canard</i> [LAC] [GL] [HU] [SUL]	14,00 €
<b>Tosta de sardinas con guacamole y con pimientos asados</b> <i>Sardine toast with guacamole and roasted pepper</i> <i>Toast de sardine avec guacamole et poivron rôti</i> [PES] [GL]	10,75 €
<b>Espárragos de Navarra con vinagreta</b> <i>Asparagus from Navarra with vinaigrette</i> <i>Asperges de Navarre à la vinaigrette</i> [SUL]	14,00 €

## CALIENTES / HOT / ENTRÉES CHAUDES

<b>Boquerones al limón</b> <i>Fried anchovies with lemon 7 / Friture d'anchois au citron</i> <small>(PES) (GL)</small>	<b>14,00 €</b>
<b>Puntillitas</b> <i>"Puntillitas" Baby Squid / Friture de jeunes calamars</i> <small>(GL) (MO)</small>	<b>18,50 €</b>
<b>Calamares fritos</b> <i>Fried squid / Calamars frits</i> <small>(GL) (MO)</small>	<b>20,75 €</b>
<b>Pulpo seco sobre base de col</b> <i>Dried octopus on cabbage base</i> <i>Poulpe séché sur base de chou</i> <small>(MO) (SUL)</small>	<b>27,00 €</b>
<b>Huevos rotos con patatas y jamón</b> <i>Eggs with potatoes and ham / Œufs au jambon et pommes de terre</i> <small>(HU)</small>	<b>13,75 €</b>
<b>Huevos rotos con patatas y pluma ibérica</b> <i>Scrambled eggs with potatoes and Iberian feather</i> <i>Oeufs brouillés aux pommes de terre et plume ibérique</i> <small>(HU)</small>	<b>15,00 €</b>
<b>Vieira gratinada con frutos del mar</b> <i>Scallop gratin with seafood</i> <i>Noix de Saint-Jacques gratinées aux fruits de mer</i> <small>(LAC) (GL) (CRU) (MO)</small>	<b>5,00 €/ud</b>

## Nuestras ensaladas

### OUR SALADS / NOS SALADES

<b>Ensalada de aguacate con langostinos</b> <i>Avocado with Prawns Salad</i> <i>Salade d'avocats et grosses crevettes</i> <small>(CRU)</small>	<b>12,00 €</b>
<b>Ensalada de canónigos y rúcula, tomate seco, aceitunas negras y parmesano</b> <i>Canons and rucula, dried tomato, black olives and parmesan cheese</i> <i>Salade de mâche et roquette avec tomates séchées et parmesan</i> <small>(LAC) (CAS)</small>	<b>12,00 €</b>
<b>Ensalada mediterránea Calabajío</b> <i>Mediterranean Calabajío salad</i> <i>Salade méditerranéenne Calabajío</i> <small>(HU) (PES)</small>	<b>10,50 €</b>
<b>Ensalada de tataki de atún rojo con aceite de sésamo y soja</b> <i>Tuna fish Tataki salad with soya sauce and sesame oil</i> <i>Salade de Tataki de Thon Rouge à l'huile de sésame et sauce soja</i> <small>(PES) (MOS) (SE) (CAS) (SO)</small>	<b>17,50 €</b>
<b>Ensalada de tomate con mozzarella y vinagreta de pesto</b> <i>Tomato salad with mozzarella and pesto vinaigrette</i> <i>Salade de tomates au mozzarella et vinaigrette au pestohh</i> <small>(LAC) (CAS)</small>	<b>11,50 €</b>
<b>Surtido de tomates con aguacate ó con melva</b> <i>Assortment of tomatoes with avocado or melva</i> <i>Assortiment de tomates à l'avocat ou à la melva</i>	<b>10,50 €</b> <b>+1,75 €</b>

# Arroces y Pasta

## PASTA AND RICE / PÂSTES ET RIZ

<b>Arroz con bogavante (Mínimo 2 personas) Precio/persona</b> Rice and european lobster (minimum for 2) Riz au Homard (min. 2 pers.) Prix/personne <small>CRU</small>	<b>22,50 €</b>
<b>Arroz campero (Mínimo 2 personas) Precio/persona</b> Campero Rice (minimum for 2) Riz «campero» (riz aux légumes et viande) (min. 2 pers.) Prix/personne	<b>16,00 €</b>
<b>Arroz negro (Mínimo 2 personas) Precio/persona</b> Black rice (Minimum 2 people) Price / person Riz noir (Minimum 2 personnes) Prix / personne <small>GL CRU PES MO</small>	<b>18,50 €</b>
<b>Espagueti bolognesa</b> Spaghetti bolognesa / Spaghetti bolognaise <small>GL</small>	<b>14,00 €</b>
<b>Espagueti carbonara</b> Spaghetti Carbonara / Spaghetti carbonara <small>GL LAC</small>	<b>14,00 €</b>

# Nuestros platos vegetarianos

## VEGETARIAN / NOS PLATS VÉGÉTARIENS

<b>Wok de verduras</b> Assorted Vegetable Stir Fry / Wok de légumes <small>SO GL SE</small>	<b>13,00 €</b>
<b>Hamburguesa vegetariana</b> Vegetarian Burger (Can be made Vegan) Hamburger végétarien <small>GL LAC</small>	<b>10,75 €</b>
<b>Ravioli de calabacín y berenjena con salsa tomate</b> Zucchini and Aubergine Ravioli with Tomato Sauce Raviolis de courgettes et aubergines à la sauce tomate <small>LAC</small>	<b>13,00 €</b>
<b>Risotto con boletus y trufa</b> Risotto and flap mushrooms / Risotto aux cèpes <small>LAC</small>	<b>16,50 €</b>
<b>Risotto a los cuatro quesos</b> Risotto with four types of cheese / Risotto aux quatre fromages <small>LAC</small>	<b>14,50 €</b>

# Fusión

FUSION / FUSION

**Tataki de atún en salsa de soja y aceite de sésamo** 20,50 €

*Tuna Fish Tataki in Soybean Sauce and Sesame Oil*

*Tataki de thon à la sauce soja et huile de graines de sésame*

PES MOS SE SO CAS GL

**Tartar de atún rojo sobre base de guacamole** 21,75 €

*Red Tuna Tartar on Avocado / Tartare de thon rouge sur lit d'avocats*

PES SE SO GL

**Tartar de salmón sobre base de mango** 21,75 €

*Salmon tartar on a mango base*

*Tartare de saumon sur une base de mangue*

PES SE SO CAS GL

**Ceviche de corvina** 20,50 €

*Sea Bass Ceviche / Ceviche de courbine*

PES LÁC

## Menú infantil

CHILDREN'S MENU / MENU ENFANT

A elegir entre:

- **Pizza Calabajío** (Jamón, tomate, champiñón, mozzarella y orégano) LÁC GL
- **Hamburguesa de buey** GL
- **Escalope de pollo** HU GL

**Incluye refresco y bola de helado** 16,50 €

To choose:

- *Pizza Calabajío*  
(tomato sauce, cured ham, mushrooms, mozzarella and oregano)
- *Beef Burger*
- *"Chicken escalope" (a lightly battered and fried boneless fillet)*

with a beverage and a scoop of ice cream for dessert.

A choisir entre:

- *Pizza Calabajío*  
(Jambon, tomate, champignons, mozzarella et origan)
- *Hamburger de boeuf*
- *Escalope de poulet*

Comprend boisson et boule de glace

<b>Rape a la crema de almendras y langostinos</b> <i>Monkfish suquet with prawns</i> <i>Suquet baudroie aux grosses crevettes</i> [GL] [CRU] [PES] [CAS] [SUL]	<b>23,00 €</b>
<b>Calamar plancha</b> <i>Grilled squid / Calamars grillés</i> [MO]	<b>21,75 €</b>
<b>Pata de pulpo en salsa de soja, sésamo y pimentón</b> <i>Octopus leg in soy sauce, sesame and paprika</i> <i>Cuisse de poulpe sauce soja, sésame et paprika</i> [MO] [SE] [SO] [GL] [LAC]	<b>24,00 €</b>
<b>Lomo de bacalao al gusto</b> (Calabajío, pil-pil o a la plancha) <i>Cod loin to taste (Calabajío, pil-pil or grilled)</i> <i>Cabillaud au choix (Calabajío, pil pil ou braisé)</i> CALABAJÍO: [PES] [GL] [CRU] [CAS] [SUL] PIL-PIL: [PES] [SUL] [GL]	<b>21,75 €</b>
<b>Lomo de atún rojo en tacos</b> <i>Red tuna loin on the grill</i> <i>Carrés de thon rouge</i> [PES] [SO] [LAC]	<b>21,75 €</b>
<b>Lubina a la espalda</b> <i>Sea bass grilled</i> <i>Bar cuit «a la espalda» (grillé)</i> [PES]	<b>22,50 €</b>
<b>Lubina a la sal (Mínimo 2 personas) Precio/persona</b> <i>Sea bass, salt baked - Minimun 2 persons</i> <i>Bar cuit au sel (min. 2 pers.)</i> [PES]	<b>22,50 €</b>
<b>Dorada a la espalda</b> <i>Mahi-Mahi grilled</i> <i>Dorade «a la espalda» (grillé)</i> [PES]	<b>22,50 €</b>
<b>Dorada a la sal (Mínimo 2 personas) Precio/persona</b> <i>Mahi-Mahi, salt baked (min. 2 pers. / Preis per person)</i> <i>Dorade au sel (min. 2 pers. Prix/personne)</i> [PES]	<b>22,50 €</b>
<b>Lenguado a la plancha</b> <i>Grilled Sole / Sole grillée</i> [PES]	<b>24,50 €</b>
<b>Gamba blanca (250 gr)</b> <i>White Prawns / Gamba</i> [CRU]	<b>24,00 €</b>

PESCADOS Y MARISCOS FRESCOS SEGÚN MERCADO PREGUNTE A SU CAMARERO POR LAS SUGERENCIAS DEL DÍA  
*Fresh fish and seafood - Ask your waiter for the suggestions of the day*  
*Poissons et fruits de mer frais selon arrivage - Demandez à votre serveur les suggestions du jour*

# Carnes

## MEATS / VIANDES

<b>Lomo alto de vaca vieja</b> Beef entrecôte / Entrecôte de bœuf MOS	<b>22,50 €</b>
<b>Solomillo de vaca vieja a la parrilla</b> Beef tenderloin grilled Faux-filet de bœuf au grill MOS	<b>24,75 €</b>
<b>Tagliata con rúcula, parmesano y vinagreta de mostaza</b> Tagliatta with arugula, parmesan and mustard vinaigrette Tagliatta avec roquette, parmesan et vinaigrette à la moutarde LÁC MOS SUL	<b>24,75€</b>
<b>Chateaubriend</b> (mínimo 2 personas) Precio / persona Chateaubriend with bearnesa sauce (minimum for 2) Chateaubriand (min. 2 pers.) (prix/personne) LÁC SUL HU	<b>25,75 €</b>
<b>Steak tartar Calabajío</b> Beef sirloin tartar / Tartare de faux-filet de bœuf GL HU MOS	<b>26,50 €</b>
<b>Hamburguesa de buey</b> Beef Burger / Hamburger de Bœuf GL	<b>12,75 €</b>
<b>Presa de angus</b> Angus dam / Barrage d'angus MOS	<b>23,00 €</b>
<b>T-Bone (750 - 800 gr aprox.)</b> T-Bone / T-Bone	<b>47,25 €</b>

<b>Salsa aparte a elegir (Bearnesa, oporto, pimienta, mostaza, voronoff)</b> Side of bearnesa, oporto, sweet peppers, honey mustard sauce Sauce à part, au choix (Béarnaise, Porto, Poivre, Moutarde...) BEARNESA: LÁC HU SUL OPORTO: GL SUL PIMIENTA: GL LÁC MOSTAZA: MOS LÁC GL VORONOFF: GL LÁC MOS SUL	<b>2,75 €</b>
---	---------------

# Carnes

## MEATS / VIANDES

**Puntas de solomillo de cerdo** 16,50 €

Grill pork tenderloin slices  
Petites tranches de filet de porc grillées

**Pluma ibérica a la brasa con salsa de mostaza a la miel** 17,50 €

Grill "Pluma" iberic pork tenderloin with honey mustard sauce  
Pluma Ibérique à la sauce moutarde et miel  
MOS LAC (Salsa aparte)

**Paletilla de cordero lechal** 27,25 €

Roast lamb shoulder  
Épaule d'agneau  
GL SUL

**Codillo Calabajío** 20,00 €

Calabajío pork shoulder  
Jarret de porc Calabajío

**Pintada deshuesada y rellena de foie y pasas con salsa de pedro Ximénez** 19,00 €

Boneless stuffed pintada with foie and grapes and pedro ximenez sauce  
Pintade désossée et farcie au foie gras et raisins secs à la sauce au Pedro Ximénez  
GL LAC CAS SUL GL



# Helados

## ICE CREAM / GLACES

- Cassatta siciliana** 6,50 €  
(Helado de crema y pistacho, bizcocho, nata, trocitos de chocolate y fruta confitada)  
Cassatta siciliana Ice Cream with Heart of Sponge Cake Flavoured  
Glace à la crème et pistache, génoise, crème, morceaux de chocolat et fruits secs  
LAC CAS GL HU SO
- Nocciola** 6,50 €  
(Helado de avellana, corazón de avellana con nata y trocitos de chocolate)  
Nocciola Hazelnut Ice Cream Around Hazelnut Semifreddo  
Glace noisette et pistache, génoise, crème fouettée et petits morceaux de chocolat  
LAC CAS HU SO
- Tartufo** 6,50 €  
(Helado de chocolate y avellana, corazón de chocolate fundido)  
Chocolate Tartufo and Hazelnut Ice cream Sprinkled with  
cocoa Powder and Melted Chocolate  
Glace chocolat-noisette, cœur fondant au chocolat, et saupoudré de chocolat en poudre  
LAC CAS HU SO
- Capricho de mango** 6,50 €  
(Helado de mango y frutos rojos con corazón de lima)  
Mango and red fruit ice cream with a lime heart  
Glace à la mangue et aux fruits rouges au cœur de citron vert  
LAC CAS HU SO
- Delicia de pistacho** 6,50 €  
(Helado de pistacho recubierto con trocitos de pistacho y almendra y corazón de crema de pistacho)  
Pistachio ice cream coated with pieces of pistachio and almonds and a heart of pistachio cream  
Glace à la pistache enrobée de morceaux de pistache et d'amandes et d'un cœur de crème de pistache  
LAC CAS HU SO

# Fruta

## FRUIT / FRUIT

- Fruta de temporada** 4,40 €  
Season's fruit  
Fruit de saison
- Surtido de frutas (Según temporada)** 5,25 €  
(Min. 2 personas) Precio por persona  
Assortment of Fruits (depending on the season)  
Assortiment de fruits (selon la saison)  
(Min. 2 people) Price per person  
(Min. 2 personnes) prix par personne

# Tartas

## PIES / TARTES

<b>Nevada</b> (Rellena de crema de castañas) Special Nevada Chestnut Cream pie Tarte à la crème de Châtaignes CAS HU LAC	6,50 €
<b>Crujiente de almendra y frambuesa</b> Almond and Raspberry Pie. Tarte croustillante Amandes-Framboises CAS LAC	6,50 €
<b>Tocino de cielo</b> Sweet made with Eggs, Syrup and Chocolate. Flan aux œufs, sirop et chocolat HU LAC	6,50 €
<b>Tarta de queso</b> Cheese pie. Cheese-cake (tarte au fromage) HU LAC GL	6,50 €
<b>Tarta de chocolate</b> Chocolate Pie. Tarte au chocolat HU LAC GL	6,50 €
<b>Sultana</b> (Crujiente de galleta y crema de albaricoque) Biscuit tart with apricot cream Tarte biscuitée à la crème à l'abricot HU LAC GL	6,50 €
<b>Brownie de nueces con helado de vainilla</b> Brownie with vanilla Ice cream Brownie aux noix avec glace à la vanille CAS HU LAC GL	6,50 €
<b>Tarta de zanahoria</b> Carrot cake Gâteau aux carottes HU LAC GL	6,50 €

*Gracias por su visita*

ESTOS ICONOS TE INDICAN LOS ALIMENTOS ALÉRGICOS QUE CONTINE CADA PLATO

