

En **Aplomo** te proponemos dos menús degustación para que conozcas y disfrutes de lo mejor de nuestra cocina.
Puedes acompañar cada uno de ellos con un maridaje a medida.

Pregunta por ellos a nuestro personal de sala.

Menú corto

4 platos y 1 postre

Menú 28.90 // Maridaje 12.80

Menú largo

6 platos y 2 postres

Menú 38.90 // Maridaje 17.90



WWW.APLOMOCADIZ.COM

Todos los precios de esta carta incluyen el IVA correspondiente. Pan y picos 1.10 por persona

Empieza con aplomo

En **Aplomo** adoramos el producto por encima de todo, hacemos cocina mediterránea, fresca y sabrosa. Por eso nuestro menú está en constante cambio, adaptándolo a los mejores productos que el mercado nos ofrece en cada momento, para poder ofrecerte platos singulares y de temporada.

HUMMUS Y PAPADUM. 4.20 

Cre moso y pan crujiente de lentejas.

PATÉ DE ORTIGUILLAS, VEGETALES DEL MAR Y MAHO-SOJA. 7.40    

Un auténtico bocado al mar.

NUESTRA VERSIÓN DE LA ENSALADA CÉSAR CON POLLO PICANTÓN. 7.90  

La clásica con una vuelta de tuerca.

TARTAR DE SALMÓN CON AJO BLANCO DE PISTACHOS. 8.70     

Un poco de omega 3 y un toque japo.

STEAK TARTAR ELABORADO EN SALA. 9.90    

Para los más carnívoros.

FOIE MI-CUIT CON PERAS AL OPORTO Y CÍTRICOS. 10.90  

Suavidad, producto y ácido.

FOIE PLANCHA CON PAN DE ESPECIAS Y CALDO DASHI. 11.70    

Una fusión de sabores sorprendente.

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO. 0.90/und.   

Cre mosidad en estado puro.

BRAVAS APLOMO. 4.80  

Salsa blanca y roja, las auténticas.

GYOZAS FRITAS DE CARRILLERA AL TORO. 8.20  

Un guiso elaborado con mucho aplomo.

FIDEUÁ NEGRA CON BACALAO Y ALIOLI DE AJOS ASADOS. 8.90   

Sabor intenso, suavidad y lo mejor, lo más sano del ajo.

RISOTTO DE TRIGO MELOSO CON MANITAS DE CERDO Y PARMESANO. 8.50 

Cocina de las abuelas y un toque diferente.

PARRILLADA DE VERDURAS OTOÑO-INVIERNO. 8.40   

Punto exacto y un poco de romesco.

HUEVO MOLLET, MIGAS, TAGARNINAS ESPÁRRAGADAS Y CREMA DE COLIFLOR. 7.90   

Tradición gaditana y cremosidad.

PULPO A LA BRASA CON AJO NEGRO Y TOQUES SALINOS. 9.00  

Tierno, crujiente y cremoso.

CHIPIRONES RELLENOS CON CURRY VERDE Y TINTA DE CALAMAR. 8.60   

Cocina tradicional con un toque asiático.

CANELÓN DE POLLO DE CORRAL Y FOIE. 8.90    

Larga elaboración, buen resultado.

ENTRAÑA DE VACA GALLEGA A LA PARRILLA CON INFLUENCIA THAI Y CEBOLLETAS. 8.50  

Jugosidad, teriyaki y soja.

Aquí no se acaba...
esta sabrosa historia continúa a la vuelta de la página.



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS

La paciencia y la dedicación al mar

BACALAO SOBRE CREMA DE GARBANZOS Y CALDO POTENTE DE CHIPIRONES. 11.40 
Tradición con mucho aplomo.

LUBINA DE ESTERO ALBARDADA EN HOJA DE PLÁTANO Y FALSO RISOTTO DE CALAMARES. 11.70  
Un apoyo a un producto tan nuestro, natural y ecológico.

FACERA DE ATÚN MUY MELOSA AL VINO TINTO CON HINOJO FRESCO. 10.90   
Producto de Almadraba con un intenso sabor.

SEGÚN MERCADO, A LA BRASA SOBRE PUERRO FONDANT Y REMOLACHA. 11.40  
De la mar lo más fresquito.

De la mar el mero y de la carne...

CODILLO ASADO, TRINCHADO EN SALA Y CREMOSO DE PATATA AHUMADO. 14.00 
Recomendamos para dos personas.

COSTILLA DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA CON CHIRIVÍAS. 9.20 
De vaca gallega y lacada con sus jugos.

CORDERO LECHAL DESHUESADO Y PARMENTIER DE NARANJA. 8.50 
Muy sabroso y jugoso.

COCHINILLO CRUJIENTE, LIMA Y VERMOUT MON DIEU!! 12.90 
Frescura y calidez en un mismo plato.