



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 Descubrimiento

4 platos y 1 postre

Menú 28.90 // Maridaje 12.80

Menú Aplomo

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   

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

NUESTRA VERSIÓN DE LA ENSALADA CÉSAR CON POLLO PICANTÓN. 7.90     

TARTAR DE SALMÓN CON AJO BLANCO DE PISTACHOS. 8.70      

CEVICHE DE DORADA. 8.50  

STEAK TARTAR CON PAN BRIOCHE 9.90    

FOIE MI-CUIT CON TAMARINDO, MAIZ TOSTADO. 10.90  

SALMOREJO DE PIMIENTOS ASADOS Y SARDINAS QUEMADAS 7.80   

CROQUETAS DE CHOCO CON ALÍ-LIMA. 0.90/und.    

BRAVAS APLOMO. 4.80  

- PAN ÁRABE RELLENO DE COSTILLAS DE TERNERA Y TZATZKI. 9.20  
- RABO DE TORO CON CREMA DE ZANAHORIAS. 9.50  
- CARPACCIO DE GAMBONES CON FRUTA PASIÓN Y AOVE. 8.50  
- RAVIOLIS DE CODILLO. 8.90   
- ARROZ MELOSO CON PERIQUITOS DEL MAR. 10.90  
- PARRILLADA DE VERDURAS PRIMAVERA-VERANO 8.40 
- HUEVO MOLLET CON UNTUOSA PATATA, MEJILLONES Y CAMARONES FRITOS. 8.50     
- PULPO A LA BRASA CON GUACAMOLE. 9.00   
- CHIPIRONES RELLENOS CON CURRY VERDE Y TINTA DE CALAMAR. 8.80   
- CANELÓN DE POLLO DE CORRAL Y FOIE. 8.90   
- FOIE PLANCHA CON HIGOS, REMOLACHA Y MELOCOTONES. 11.90   

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 COCINADO AL VACIO CON AJO NEGRO Y MANITAS DE CERDO. 11.40  

SEGUN MERCADO CON ESPARRAGOS Y SALSA DE ALMENDRAS. 11.70   

FACERA DE ATÚN MUY MELOSA AL VINO TINTO CON HINOJO FRESCO. 10.90  

FIDEOS CON CABALLA. 11.40    

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

ABANICO IBÉRICO PARMENTIER TRUFADO Y VAINAS VERDES. 14.00 

MAGRET DE PATO CON POLENTA DE QUESO Y CALABAZA. 9.20 

CORDERO LECHAL DESHUESADO CON COUS COUS 8.50   

COCHINILLO CRUJIENTE CON MANZANA ASADA Y BERENJENAS 12.90   

