

En **Aplomo** te proponemos dos menús degustación para que conozcas y disfrutes de lo mejor de nuestra cocina. Podrá elegir los platos que quiera de la carta o dejarse aconsejar por nuestro chef.

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

**SÍGUENOS EN:**



**WWW.APLOMOCADIZ.COM**

Todos los precios de esta carta incluyen el IVA correspondiente.

Pan artesano elaborado por Daniel Ramos 1.40 por persona.



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



DÍOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



ALTRAMUCCES



MOLUSCOS

## **PLATOS IDEALES PARA COMPARTIR**

HUMMUS Y PAPADUM. 4.90   

PATÉ DE ORTIGUILLAS CON TOQUES SALINOS Y MAHO-SOJA. 7.90    

FOIE MICUIT AL PALO CORTADO LUSTAU CON FRUTA PASIÓN. 12.50   

GAMBONES FRITOS CON KATAIFI Y CURRY PICANTE. 8.90    

EMPANADILLAS DE HOJALDRE RELLENAS DE CODILLO. 8.50  

ANCHOA CON PAN FOCACCIA Y TOMATE. 2.90/und  

PATATAS BRAVAS A PLOMO. 4.90  

CROQUETA DE LOMO EN MANTECA. 0.90/und   

## **PLATOS CRUDOS**

TARTAR DE SALMÓN CON AJO BLANCO DE COCO. 9.80     

TARTAR DE ATÚN, GAZPACHO VERDE Y JALAPEÑOS. 13.50      

CEVICHE DE DORADA DE ESTERO. 9.90   

STEAK TARTAR DE VACA RUBIA GALLEGA. 12.50    



## ***ENTRANTES INDIVIDUALES***

ARROZ DE CAMARÓN ROJO Y ALGAS. 11.50    

WELLINTONG DE RABO DE TORO Y ZANAHORIA. 10.90   

RISOTTO MELOSO DE MANITAS Y PARMESANO. 10.90  

CHIPIRONES AL AJILLO, KIMCHEE DE COL CHINA Y ALI-OLI. 10.50   

HUEVO MOLLET CON ESPÁRRAGOS BLANCOS Y JAMÓN. 9.90   

CANELÓN DE BUEY DE MAR E HINOJO. 9.90     

PULPO CON AJO NEGRO Y YUCA. 9.00  






ENSALADA DE POLLO, QUESO DE CABRA Y ZANAHORIAS ALIÑA. 8.50     

PARRILLADA DE VERDURAS DE TEMPORADA Y SALSA ROMESCU. 8.50  

PAD THAI. 7.80       



## ***PLATOS PARA TERMINAR***

TATAKI DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA, SANDÍA Y BACON. 14.00     

BACALAO CON TOMATE Y AZAFRÁN. 12.50  

MERLUZA EN TEMPURA, ZAMBURIÑAS Y MEJILLONES. 11.90     

CABALLA EN ESCABECHE CON VERDURAS Y BLOODY MARY. 11.50     

CARRILLADA TERNERA Y PARMENTIER DE PATATA Y TRUFA. 12.80 

CORDERO DESHUESADO COUS COUS DE REMOLACHA Y VERDURAS. 11.90  

ENTRAÑA DE TERNERA CON SETAS Y CHIMICHURRI. 10.90 

## ***POSTRES***

TARTA DE QUESO CURADO CON HELADO DE FRUTOS ROJOS. 4.90  

TORRIJA CARAMELIZADA CON HELADO DE LECHE MERENGADA. 4.90   

DIFERENTES TEXTURAS DE CHOCOLATE. 5.90   

SORBETE DE MOJITO DE MELÓN. 4.90 

FRUTAS DE TEMPORADA, JENGIBRE Y HELADO DE YOGUR. 5.90  



