

# Casa Clàt

## MENU E-CRUDO

### I CRUDI CLASSICI | CLASSIC RAW

Ostrica al naturale ..... <i>Oyster</i>	€ 6,00
Gambero rosso ..... <i>Red prawn</i>	€ 8,00pz
Trilogia di ostriche ..... <i>Oyster's trylogies</i>	€ 18,00
Sashimi di capasanta, leggermente scottata, olio tartufato e caviale ..... <i>Scallop sashimi, lightly seared, truffle oil and caviar</i>	€ 16,00
Caviale (10 gr) ..... <i>Caviar (10 gr)</i>	€ 35,00
Plateau Nieddittas (2 ostriche, 4 vongole veraci nostrane, 2 gamberi rossi, 1 carpaccio) ..... <i>Plateau Nieddittas (2 oysters, 4 local clams, 2 red prawns, 1 carpaccio)</i>	€ 50,00
Plateau Royale Nieddittas (6 ostriche, 14 vongole veraci nostrane, 6 scampi, 6 gamberi rossi, 1 carpaccio, 1 tartare) ..... <i>Plateau Royale Nieddittas (6 oysters, 14 local clams, 6 scampi, 6 red prawns, 1 carpaccio, 1 tartare)</i>	€ 180,00

### NIKKEI - DALLE 18.30

Tartare di tonno, verdure thai, wakame, ponzu aromatico ..... <i>Tuna tartare, thai vegetables, wakame, aromatic ponzu</i>	€ 18,00
Ceviche di pesce del giorno, guacamole, latte di cocco, mais e coriandolo ..... <i>Daily-catch seafood ceviche, guacamole, coconut milk, sweetcorn and coriander</i>	€ 20,00
Carpaccio di gambero rosso, olio al tartufo, pinoli tostati ..... <i>Red prawn carpaccio, truffle oil, toasted pine nuts</i>	€ 23,00
Ostrica, granita di lime, cetriolo e ponzu aromatico ..... <i>Oyster, lime slushy, cucumber and aromatic ponzu</i>	€ 6,50
Ostrica, granita di arancio, coriandolo ..... <i>Oyster, orange slushy, coriander</i>	€ 6,50
Ostrica, bernese citrica, coriandolo ..... <i>Oyster, citrus béarnaise, coriander</i>	€ 6,50
Tiraditos di pescato del giorno, chimichurri e maionese alla soya ..... <i>Daily-catch fish tiraditos, chimichurri sauce and soy mayo</i>	€ 15,00
Cannolicchi in escabeche valenciano ..... <i>Razor clams with escabeche valenciano sauce</i>	€ 19,00

# Casa Clàt

## SNACK

Bikini omaggio Rafa Zafra - toast di pan brioche ripassato al burro, formaggio fresco con erba cipollina, salmone affumicato e Real Caviar Amur Belugaa .....	€ 35,00
<i>Bikini tribute Rafa - buttered pan brioche toast, fresh cream cheese with chives, smoked salmon and Real Caviar Amur Beluga</i>	
Insalatina cremosa mare e campo, grissini .....	€ 12,00
<i>Sea and field creamy salad, breadsticks</i>	
Acciughe del Cantabrico, crostini al pomodoro, burro montato .....	€ 16,00
<i>Cantabrian anchovies, tomato crostini and whipped butter</i>	
Pan brioche e caviale .....	€ 20,00
<i>Pan brioche and caviar</i>	
Selezione di formaggi, salumi e carasau Casa Clàt .....	€ 21,00
<i>Cheese board with cured meats and carasau bread Casa Clàt</i>	
Delice al cioccolato, ganache al cioccolato bianco e whisky, sponge alla gianduia, sorbetto allo zenzero .....	€ 11,00
<i>Chocolate delicate cake, white chocolate and whisky ganache, gianduja sponge, ginger sorbet</i>	
Crema di yogurt e kefir, soffice al basilico e menta, tuile ai frutti rossi e sorbetto al lampone .....	€ 11,00
<i>Kefir and yogurt cream, basil and mint sponge, red fruits tuile, raspberry sorbet</i>	