CEVITXEF

COCINA FRIA

Disfruta de nuestra selección de platos fríos.

OSTRAS bañadas en nuestra L.D.T (Ají, Rocoto, Nikkei o naturales)	7,00€/Unidad
TIMBAL de Tuna o Salmón con Maracuyá y Piña	18,00€
TIMBAL de Camarón con Chile Pimiento	17,00€
TATAKI de Corvina en miel de Ají Amarillo y Esferas de Maracuyá	19,00€

NUESTRAS CAUSAS

La causa es un plato del Perú preparado con papa amarilla amasándola con ají triturado.

CAUSA Tuna Nikkei	17,00€
CAUSA de Ají y Langostino	18,00€
CAUSA de Pulpo al Olivo	20,00€

NUESTROS TIRADITOS

TIRADITO de Corvina en L.D.T	16,00€
TIRADITO de Tuna o Salmon Nikkei	19,00€
TIRADITO de Pulpo al Olivo	20,00€
TIRADITO de Langostinos	19,00€
TIRADITO de Vieira Atrufado	18,00€

NUESTROS CEVICHES

El ceviche es un plato de pescados o mariscos, cortado en trozos y puestos a marinar en leche de tigre.

200g	
CEVICHE Salmón Tamarindo	25,00€
CEVICHE Corvina	22,00€
CEVICHE Langostino	24,00€
CEVICHE Pulpo	25,00€
CEVICHE Mixto	25,00€
CEVICHE Tuna Nikkei	23,00€

* Leche de tigre a elegir: Clásica, Aji, Rocoto, Nikkei, Olivo, Apaltado,Maya y De mi Tierra

CEVITXEF

COCINA CALIENTE

Disfruta de nuestra selección de platos calientes.

ZAMBURIÑAS a la Parmesana — 26,00€
(6 unidades)

ZAMBURIÑAS — 24,00€
Templadas con L.D.T y polvo de tomate. (6 unidades)

JALEA mixta. — 25,00€
Pescado, pulpo, calamar y langostinos fritos. *

MEJILLONES — 18,00€
Ahogados en salsa de curry verde y coco

VIEIRAS — 18,00€
Selladas con salsa de jalapeño
(4 unidades)

CHUPE DE CAMARÓN — 19,00€
Sopa para el alma con langostinos, huevo a temperatura, arrocito en su jugo y queso fresco

RABAS con mousse de aguacate. — 20,00€
Calamares fritos acompañados de mouse de aguacate y boniato de la casa con salsita acevichada. * — 10,00€ (½ Ración)

CEVICHE caliente — 25,00€
En L.D.T templada de ají amarillo

TALLARINES CON LANGOSTINO — 20,00€
Coco y curry.
Tallarines cremosos salteados. Marinados en salsa de curry y coco.

TALLARINES CON TXANGURRO. — 23,00€
Cremosos en su jugo, con sofrito de la casa y txangurro reventado al ají.

TALLARINES CON MARISCO. — 24,00€
Salteados de langostino, calamar y pulpo. Flambeado al momento de pisco. Acompañado de vegetales marinados al sillao.

TALLARINES vegetarianos — 19,00€

CHAUFA de marisco. — 26,00€
Chaufa es arroz frito con pulpo langostino calamar y verduras salteadas al wok.

CAMARONES JUMBO — 30,00€
En salsa de la Casa

CAMARONES JUMBO — 28,00€
En salsa de Maracuyá y ají limo

ARROZ CON MARISCO en su jugo — 28,00€
Ahumado en su fondo de mariscos versión al Wok, con langostinos, pulpo y calamar.

LUBINA FRITA con patatas y mousse de aguacate — 30,00€
Lubina frita del día, acevichada acompañada de cremoso de aguacate y patata al limón

LUBINA ENTERA EN TEMPURA — 30,00€
en salsa Kam Lu
Bañada en salsa agridulce avinagrada con trocitos de piña confitada y sésamo tostado.

* Solicitar opción sin gluten

NUESTROS POSTRES

Disfruta de nuestra selección de postres ideales para compartir

TARTA de 3 Leches — 12,00€

TARTA de Chocolate y Dulce de Leche — 12,00€

MOUSE de Maracuyá — 12,00€

CEVITXEF

LOS VINOS

NUESTROS ESPUMOSOS

EVOLUCÍO BRUT NATURE D.O. Cava — 22,00€
(Macabeu, Xarelo, Perellada)

SCANAVINO Moscato — 20,00€
(Moscato)

NUESTROS BLANCOS

TXAKOLI IEUP MAGALARTE — 22,00€
D.O. Bizkaiko Txakolina
(Hondarribi Zuri)

EZKI BASOA D.O.C. Rioja — 25,00€
(Viura)

NARUPA CAÑECO D.O. Rias Baixas — 22,00€
(Albariño)

SHAYA D.O. Rueda — 21,00€
(Verdejo)

ALTA ALELLA PARVUS D.O. Alella — 22,00€
(Chardonnay)

A FLOR E ABELLA D.O. Ribeiro — 21,00€
(Treixadura)

QUINTA DA PEZA BICO DO LUGAR — 22,00€
D.O. Valdeorras
(Godello)

SOALHEIRO GRANIT — 26,00€
D.O.C. Monsao e melgaso,
Vinho verde, Portugal
(Alvariño)

DOMAINE DE LA PEPIERE SUR LIE — 25,00€
A.O.C. Muscadet de sevre et
Maine, Loira, Francia
(Melon de Bourgogne)

GUARDOILVENTO — 33,00€
D.O.C. Etna Bianco, Sicilia,
Italia
(Carricante)

NUESTRO TINTO

BAIGORRI CRIANZA D.O.C Rioja — 24,00€
(Tempranillo, Garnacha)

VALENCISO RESERVA D.O.C Rioja — 32,00€
(Tempranillo)

GUIMARO — 22,00€
D.O.C Ribera Sacra
(Mencía)

NUESTROS ROSADOS

ARRAYAN D.O.P Mentrida — 20,00€
(Syrah, Garnacha)

CEVITXEF

LAS CERVEZAS

NUESTRAS CAÑAS

CUSQUEÑA RUBIA	3,50€
CUSQUEÑA TOSTADA	3,50€
CAÑA DE ESTRELLA DAMM	2,60€
CAÑA DE ORO BILBAO	2,70€
CAÑA DE MALQUERIDA	2,70€
CAÑA DE INEDIT	2,70€

NUESTRAS IPAS*

LA CHOUFFE	3,60€
IMPARABLE	4,50€
DOUGALL´S	3,60€
KISKALE	3,70€
LUPULUTARRA	4,20€
BITXIA	3,20€

*Pregunta por más Ipas.
Iremos variando a lo largo del año.

CEVITXEF

LOS CÓCTELES

PISCO Sour	12,00€
MARACUYA Sour	12,00€
CHILCANO	10,00€
CHILCANO de tomillo	10,00€
CHILCANO de canela	10,00€
CHILCANO de maracuyá	10,00€
ESPRESSO Martini	12,00€
TOMMY Margarita	12,00€
DAIKIRY de maracuyá	12,00€
VERMUT ROJO preparado	6,00€
VERMUT BLANCO preparado	6,00€
Copa de SANGRIA	10,00€

SIN ALCOHOL

COCA COLA	2,60€
COCA COLA Zero	2,60€
KAS NARANJA / LIMÓN	2,50€
NESTEA	3,00€
AQUARIUS limón /naranja	3,00€
AGUA CON GAS 22 500ml	3,50€
AGUA 22 500ml	3,00€
ZUMO NATURAL (Lima, Maracuya)	4,00€
ZUMO TROPICAL (Melocotón, Piña)	2,50€