

# CASA BASSA

## NUESTRA CARTA

### APERITIVOS

- Pan con aceitunas aliñadas y alioli 3.75€
- Pan tostado con tomate, aceite de oliva y cristales de sal 4.75€

### ENSALADAS Y ENTRANTES FRÍOS

- Salmorejo con virutas de jamón y huevo cocido 8.55€
- Ensaladilla rusa de bonito del norte (con tartar de atún +3€) 11.95€
- Esgarraet: pimientos rojos asados en horno de brasa con bacalao y jamón de atún 12.95€
- Ensalada valenciana: lechuga, tomate, cebolleta, pepino, aceitunas, espárrago, ventresca de atún y huevo duro 12.95€
- Ensalada César de pollo con bacon, parmesano y croutons 13.95€
- Atún laminado sobre tosta de maíz crujiente con toque picante y alga wakame 14.95€
- Bol de tomates de temporada con ventresca de atún y cebolleta 15.95€
- Burrata artesana con tomates variados y dos pestos 16.95€
- Paleta ibérica de bellota con pan cristal y tomate rallado 24.95€

### ENTRANTES CALIENTES

- Patatas bravas, las clásicas con su salsa y alioli 7.95€
- Croquetas de jamón ibérico (6 unidades) 8.95€
- Piparras en tempura 8.95€
- Tellinas al ajillo 13.95€
- Huevos rotos con aceite de trufa, chips caseras y jamón ibérico 14.95€
- Puntillas de calamar crujientes con salsa tártara 14.95€
- Clochinas al vapor o con salsa de tomate picante 14.95€
- Cazuela de txangurro a la donostiarra gratinado con tostas de pan 14.95€
- Tempura de langostinos con salsa cremosa picante 15.95€
- Cazuela de gambas al ajillo 15.95€
- Huevos fritos con gambas al ajillo, chips caseras y salsa americana 15.95€
- Fritura variada (para compartir): calamares, boquerones, puntillas y pescados según temporada 21.95€

### PESCADOS

- Tataki de atún con salsa ponzu, alga wakame y tomate rallado 18.95€
- Salmón a la brasa con verduras y hierbas mediterráneas 19.95€
- Taco de bacalao con pisto y muselina de ajo gratinada 19.95€
- Pulpo a la brasa con patatas revolconas y aceite de pimentón 20.95€
- Calamar a la brasa con chips caseras, alioli y refrito de ajo 22.95€
- Chuleta de atún a la brasa con pimientos verdes y patatas asadas 23.95€
- Lomo de lubina a la brasa con puré de patatas, verduras y refrito 24.95€

### ARROCES TRADICIONALES

(mínimo dos comensales-máximo diez) (precio por persona)

- Paella de verduras km 0 15.95€
- Paella Valenciana 16.95€
- Paella mixta tot pelat 16.95€
- Arroz meloso de la abuela con conejo y pollo de campo 16.95€
- Arroz negro con puntillas de calamar y ajos tiernos 17.95€
- Fideuá negra con puntillas de calamar y ajos tiernos 17.95€
- Arroz del senyoret 19.95€
- Fideuá de marisco 20.95€
- Paella de marisco (seco o meloso) 20.95€
- Paella de bogavante (seco o meloso) 26.95€

### ARROCES DE AUTOR

(mínimo dos comensales-máximo diez) (precio por persona)

- Paella con rack de costilla de cerdo glaseada 18.95€
- Arroz de pato y foie (seco o meloso) 20.95€
- Fideuá de pato y foie 20.95€
- Arroz de carrilleras de ternera guisadas y calabaza (seco o meloso) 18.95€
- Arroz de secreto de cerdo ibérico con toque de brasa y mahonesa Pedro Ximénez 19.95€
- Arroz de pulpo braseado con gamba roja y alioli (seco o meloso) 24.95€
- Arroz rojo de carabineros 28.95€

### CARNES A LA BRASA

- Pollo campero marinado con hierbas mediterráneas acompañado de patatas asadas y verduras 15.95€
- Carrilleras de ternera con salsa de vino tinto 18.95€
- Secreto ibérico con parmentier de boniato y salsa de hongos 19.95€
- Solomillo de vaca con patatas fritas y pimientos rojos asados 24.95€
- Costilla lacada con salsa de miel y mostaza acompañada de boniato braseado (para dos comensales) 29.95€
- Parrillada para dos comensales: entrecot, chorizo, morcilla, pollo marinado, costillas glaseadas, chimichurri y patatas fritas 45.95€
- Chuletón de vaca vieja (para dos comensales) con pimientos rojos asados y patatas fritas (1 kg aprox.) 68.95€

## OUR MENU

### TO START

- Bread with marinated olives and aioli 3.75€
- Toasted bread with tomato, olive oil and salt flakes 4.75€

### SALADS AND COLD STARTERS

- Salmorejo with ham shavings and grated egg 8.55€
- Russian salad with white tuna (with tuna tartare +3€) 11.95€
- Esgarraet: roasted red peppers with cod and tuna ham 12.95€
- Valencian salad: lettuce, tomato, spring onion, cucumber, olives, asparagus, tuna belly and boiled egg 12.95€
- Caesar salad with chicken, bacon, parmesan cheese and croutons 13.95€
- Crispy corn toast with tuna sashimi, a spicy touch and wakame seaweed 14.95€
- Bowl of seasonal tomatoes with tuna belly and spring onion 15.95€
- Artisanal burrata with tomatoes and two types of pesto 16.95€
- Acorn-fed Iberian ham with crystal bread and grated tomato 24.95€

### WARM STARTERS

- Bravas, our classic potatoes with 'brava' sauce and aioli 7.95€
- Iberian ham croquettes (6 pieces) 8.95€
- Piparras in tempura 8.95€
- Clams with garlic 13.95€
- Fried eggs with truffled oil, homemade chips and Iberian ham 14.95€
- Crunchy baby squid tips with tartar sauce 14.95€
- Steamed clams or clams in spicy tomato sauce 14.95€
- San Sebastián-style crab casserole au gratin served with toasted bread 14.95€
- Prawn tempura with a creamy spicy sauce 15.95€
- Garlic shrimp casserole 15.95€
- Fried eggs with garlic prawns, homemade crisps and American sauce 15.95€
- Mixed seafood fritters to share: squid, anchovies, baby squid and fish according to season 21.95€

### FISH

- Tuna tataki with ponzu dressing, wakame seaweed and grated tomato 18.95€
- Grilled salmon with vegetables and mediterranean herbs 19.95€
- Cod with ratatouille and garlic mousseline au gratin 19.95€
- Grilled octopus with potatoes and paprika oil 20.95€
- Grilled squid with homemade chips, aioli and garlic sauce 22.95€
- Grilled tuna steak with green peppers and roast potatoes 23.95€
- Grilled sea bass with mashed potatoes, vegetables and refrito 24.95€

### TRADITIONAL RICE DISHES

(2 person min. - max. 10 person) (prices per person)

- Vegetable paella km 0 15.95€
- Valencian paella 16.95€
- Mixed paella 'tot pelat' 16.95€
- Grandma's mellow rice with rabbit and free-range chicken 16.95€
- Black rice with baby squid and garlic sprouts 17.95€
- Black fideua with baby squid and garlic sprouts 17.95€
- "Shellfish" rice 19.95€
- Seafood fideua 20.95€
- Seafood paella (dry or mellow) 20.95€
- Lobster paella (dry or mellow) 26.95€

### SIGNATURE RICE DISHES

(2 person min. - max. 10 person) (prices per person)

- Paella with glazed baby pork ribs rack 18.95€
- Duck and foie gras rice (dry or mellow) 20.95€
- Duck and foie gras fideua 20.95€
- Rice with braised beef cheeks and pumpkin (dry or mellow) 18.95€
- Rice with Iberian pork shoulder, with a hint of charcoal-grilled flavour and Pedro Ximénez mayonnaise 19.95€
- Rice with grilled octopus, red prawns and aioli (dry or mellow) 24.95€
- Red king prawns rice 28.95€

### GRILLED MEAT

- Free-range chicken marinated in Mediterranean herbs, served with roast potatoes and vegetables 15.95€
- Beef cheeks with red wine sauce 18.95€
- Iberian pork shoulder with sweet potato parmentier and mushroom sauce 19.95€
- Beef sirloin steak with french fries and red roasted peppers 24.95€
- Glazed ribs with honey and mustard sauce, served with roasted sweet potato (for two) 29.95€
- BBQ for two: beef fillet steak, chorizo, black pudding, marinated chicken, glazed baby pork ribs, chimichurri sauce and french fries 45.95€
- Dry aged rib eye with red roasted peppers and french fries (for two) (1 kg approx.) 68.95€