



Bienvenidos a nuestra cocina honesta, elaborada con amor e ilusión. Todos los platos de esta carta tienen en común estos mismos ingredientes:

Una selección cuidadosa del producto, priorizando la proximidad y la temporada, para que cada ingrediente aporte su mejor sabor.

La paciencia y el respeto por las formas tradicionales de cocción y elaboración, sin prisas ni artificios.

La imaginación, aplicada siempre en armonía con la calidad del producto y la elaboración casera, para que los sabores de siempre sepan mejor que nunca y así puedas disfrutar de una selección de platos exclusiva.

Continuamente, añadimos nuevas recetas a esta carta para sorprender a nuestros comensales y que cada experiencia en Cuina de Sabors sea especial y única.



Novedades y productos de Temporada

Sepionets a la plancha

17€

Sepionets frescos a la plancha con alga wakame y soja

Buñuelos negros de bacalao

14€

Buñuelos de bacalao con tinta de calamar (4 uds)

Puerros confitados

16€

Puerros confitados a baja temperatura con vinagreta de alcaparras y verduras acompañado de ventresca de atún

Gambón en tempura

13.5€

Gambón pelado en tempura de cúrcuma y salsa kimchi

Sashimi de Salmón marinado

13.5€

Salmón marinado con vinagreta de mostaza antigua y alga wakame

Tortilla melosa de gambón al ajillo

15.5€

Sobre base de patata panadera con toque de ajoaceite y gambón

Arroz seco de carabineros

23€

Mínimo 2 personas

Arroz meloso de nécoras

18€

Mínimo 2 personas

Nuestros entrantes de siempre

Ensalada de pimientos asados	15€
Pimientos asados, pétalos de tomate, boquerones y anchoas	
Erizo de mar	4.5€/ud.
Suave crema de erizo de mar gratinada	
Calamares a la andaluza	18€
Calamares en suave fritura con mayonesa de lima	
Huevos rotos con pulpo	17€
Huevos fritos con patatas, pulpo y ajoaceite	
Huevos rotos con virutas de torreznos	14€
Huevos fritos con patatas y virutas de torrezno de Soria	
Caracoles en salsa picantes	12€
Callos con cap i pota	15€
Con salsa picante, cap i pota y jamón	
Las Bravas de Cuina de Sabor	10.5€
Bolitas de patata en tempura con salsa brava de Cuina	
Torreznos de Soria	10.5€
Torreznos de Soria fritos con sal y pimienta	

Arroces melosos y secos

Arroz del Senyoret 17€

Meloso o seco. Mínimo 2 personas

Arroz con pulpo y setas 17€

Meloso o seco. Mínimo 2 personas

Caldero de Bogavante con gamba roja 29€

Mínimo 2 personas

Arroz meloso de secreto y setas 16€

Mínimo 2 personas

Arroz meloso de galeras y sepia 17€

Mínimo 2 personas

Paella Valenciana 16€

Con conejo, costilla, pollo y verduras. Por encargo. Mínimo 2 personas

Arroz negro seco de calamar y gamba roja 18€

Mínimo 2 personas

Fideuà de fideos finos de marisco 17€

Mínimo 2 personas

Carnes y Pescados

Entrecot al Café París 21€

Entrecot de lomo alto argentino a la plancha con mantequilla al Café París

Steak Tartar 22€

Solomillo de ternera cortado a cuchillo y servido con tostadas

Secreto Ibérico 18€

Secreto Ibérico confitado a baja temperatura y marcado a la plancha con patatas fritas y reducción al PX

Presa Ibérica marinada 19.9€

Carpaccio de Presa Ibérica marinada con vinagreta de pistachos

Cazuela de Bogavante 29€

Cazuela de bogavante al horno con sepionet, almejas y gambas rojas.
Mínimo 2 personas

Calamar con vinagreta de pimientos 17€

Calamar a la plancha con vinagreta

Salmón Salvaje 17€

Lomo alto de salmón salvaje a la plancha con salsa teriyaki

Rodaballo en Barqueta 19€

1KG de Rodaballo entero con la espina limpia y frita y lomos troceados a la andaluza. Mínimo 2 personas.

Pescado del día S/M

Postres

Tarta de queso de Torta del Casar	6€
Tarta de queso casera con mermelada de albaricoque	
Tiramisú de cremaet	5.5€
Tiramisú casero con ron cremat	
Tarta Lotus	5€
Tarta artesana de galleta al caramelo	
Coulant de chocolate negro	5.5€
Servido con helado de vainilla	
Helados	5€
Vainilla, chocolate negro, limón o leche merengada	
Tortell de nata	6€
Roscón casero de hojaldre de mantequilla y nata montada	