

Carta

Entrantes

Entrantes Tartar de dos salmones Castillo de Javier (225g.)	23,15 €
Tartar de gambas sobre fondo de guacamole y vinagreta de "pico de gallo"	21,10 €
Tartar de atún rojo Balfegó con fresa y alga wakame	24,50 €
Tartar de lubina con mango, manzana y aguacate con sorbete de lima y cilantro	22,50€
Steak tartar "Castillo de Javier"(225g.)	25,30 €
Jamón 100% ibérico de bellota DOP los pedroches con pan de cristal con tomate	31,50€
Carpaccio de picaña con pesto de albahaca y gelificación de jugo de trufa	17,50€
Carpaccio de bacalao con aceite de cebollino, aguacate y olivada	18,50€
Carpaccio de gambas, aguacate, tomate cebolla roja encurtida y sorbete de lima y cilantro	17,50€
Pulpo braseado sobre parmentier de patata violeta y aceite de sésamo	26,20 €
Alcachofas confitadas salteada con jamón ibérico y foie	17,25€
Salteado de gulas y gambas al ajillo, espárrago trigueros, setas y huevo poche	16,50€

Para picar

Calamares de playa y chipirones a la andaluza con mayonesa de wasabi y cilantro	16,30 €
Fondue de camembert sobre pan de cristal y miel trufada	13,80 €
Bravísimas (patatas con salsa picante, mayonesa japonesa y tierra de jamón ibérico)	11,50€
Anchoas del cantábrico con pan de cristal vinagreta jardinera y gelificación de yuzu	18,50€
Gambas al ajillo	16,50€
chipirones a la plancha	17,50€
Pulpo a la gallega	24,50€
Croquetas del castillo de Javier (cocido, jamón o chipirón)	15,50€
Huevos rotos con jamón ibérico, trufa y foie-gras micuit	14,25€
Gambas en tempura con mayonesa japonesa picante y salsa agridulce de piña	16,50€
Virutas de foie-gras micuit con reducción de vinagre balsámico	22,80€



Castillo de Javier

RESTAURANTE & COCTELERÍA

Carta

Mariscos

Ostras gillardeau-----	6,00€
unidad Gambas roja de Tarragona (venta por peso)-----	130€kg
Cigalas de Huelva 00 (venta por peso) -----	115€kg
salteado de cigalitas y mejillones con ajos tiernos -----	19,50€
Mejillones de roca del delta a la marinera-----	13€

Mariscada (1bogavante,6 gambas,4 cigalas, chipirones a la plancha, mejillones y caracoles de mar) ----- 80€

Ensaladas

Perlas de melon con jamon y vinagreta de caviar -----	18,50€
Ensalada de tomate con ventresca de bonito y cebolla tierna-----	18,90€
Carpaccio de tomate con burrata, mango, gel dealbahaca y caviar de aceite de oliva virgen extra ----	15,95 €
Ensalada de langostinos con vinagreta de manzana y emulsion de naranja-----	18,90€
Ensalada de queso de cabra gratinado, crujiente de jamón ibérico con vinagreta de miel de romero y frutos secos -----	13,95 €
Ensalada de bogavante (entero y pelado) con vinagreta de trufa negra -----	38,90€

Pastas

Raviolis rellenos de rabo de buey con reducción de jugo de cocción -----	16,50 €
Rigatoni a la Bolognese -----	15,90 €
Spaghetti a la carbonara -----	14,90 €
Tagliatelle con salsa de setas, gambas, espárragos trigueros con queso pecorino -----	16,80 €
Canelones de gambas y rape con salsa americana y salsa de queso emmetal-----	17,80€
Tagliatelle con salsa de salmón ahumado, seta shiitake, espárragos y eneldo-----	16,50€

Arroces

Fideos rossos de los marineros -----	por pers. 18,50 €
Arroz negro con pescados y marisco -----	por pers. 22,80 €
Arroz caldoso con bogavante (min. 2 personas) -----	por pers. 30,90 €
Arroz caldoso de buey de mar(min. 2 personas)-----	por pers.28,50€
Paella de pescados y marisco "Castillo de Javier" -----	por pers. 23,00 €
Risotto de rabo de buey con verduras de temporada y crujiente de parmigiano reggiano -----	21,90 €



Castillo de Javier

RESTAURANTE & COCTELERÍA

Carta

Pescados

Lomo de rodaballo salvaje al hornos sobre parmentier de patata verduras salteadas y salsa meunière -----	25,90€
Lomo de bacalao confitado sobre pilpil de pimientos choriceros, y langostinos y mejillones-----	23,50 €
Lenguado a la plancha con verduritas salteadas -----	27,50 €
Medallones de rape asado sobre emulsion de romesco, gambas, mejillones y vieiras a la plancha----	23,90€
Ventresca de atún rojo Balfegó braseada, muselina de patata trufada , fondo trufado de carne y cebolla caramelizada-----	24,50€
Solomillo de Akami (atún rojo Balfegó) a la plancha con foie, textura de cebolla y salsa de vino-----	25,50€
Suprema de merluza a la plancha con romesco , mejillones y gambas-----	20,50€
Lubina a la brasa con refrito de ajos y guindilla -----	23,00 €
Dorada a la brasa con refrito de ajos y guindilla-----	21,50€

Carnes

Chuletón de vaca txogitxu maduración 45días (600gr) con su guarnición-----	45,50€
Costilla de cordero lechal a la brasa con su gaurnicion-----	22,50€
Hamburguesa de Wagyu (230gr.) con cebolla caramelizada, bacon, queso mayonesa de trufa, pan de cristal y patatas fritas caseras-----	21,65€
Cochinillo asado D.O Segovia-----	38,50€
Paletilla entera de cordero lechal al horno con patatas encebolladas D.O Segovia -----	33,50€
Confit de pato con cremoso de patata, manzana caramelizada y salsa de vino de oporto-----	19,50€
Codillo ibérico sobre parmentier de yuca, shiitake y reducción de juego de cocción-----	18,25€
Carrillera ibérica con parmentier de boletus y salsa de vino del priorat-----	21,50€
Entrecot de lomo alto de vaca selección Txogitxu 300gr-----	26,50€
Solomillo de ternera selección Txogitxu-----	27,90 €
salsa de pimienta negra con champiñones o roquefort -----	2,50 €
salsa de vino tinto y foie-gras -----	4,50 €

IVA INCLUIDO EN TODOS NUESTROS PRECIOS

SERVICIO DE PAN 2,50€ precio único

SALSAS APARTE (Mayonesa, allioli, etc) 2,50€



Castillo de Javier

RESTAURANTE & COCTELERÍA