

TINTOS

	COPA	BOTELLA
D.O. RIOJA:		
SEIS DE LUBERRI	2,6	17
IZADI CRIANZA		18
MONJE AMESTOY (RESERVA)		21
BARON DE LEY FINCA MONASTERIO		33
D.O. RIBERA DEL DUERO:		
MARTÍN BERDUGO BARRICA	2,7	18
FERRATUS A0		18
PRUNO		19
PAGO DE CARRAOVEJAS		34
FINCA VILLACRECES		40
D.O. MONTERREI:		
CASTRO DE LOBARZÁN		18
D.O. BIERZO:		
CUATRO PASOS	2,5	15
D.O. CASTILLA Y LEÓN:		
ENTRE SUELOS		17
D.O. RIBEIRA SACRA:		
SOLLÍO		18
D.O. TORO:		
FLOR DE VETUS		18
D.O. MONTSANT:		
BLAU		18
D.O. CALATAYUD:		
HONORO VERA		14
D.O. JUMILLA:		
JUAN GIL		16
D.O. ALENTEJO:		
PINGA AMORES		21
D.O. ALMANSA:		
LAYA		15

CAVITAS Y ESPUMOSOS

	COPA	BOTELLA
LAMBRUSCO SANT´ORSOLA		12
ROGER DE FLOR (CAVA)	2,5	14
ANNA CODORNIU (CAVA)		23
BRINDE BRUT RESERVA (GODELLO)		26
MARTÍN CODAX E. ESPECIAL (ALBARIÑO)		30
MOËT CHANDON BRUT IMPERIAL (CHAMPAGNE)		60

BLANCOS

	COPA	BOTELLA
D.O. RÍAS BAIXAS:		
MARIETA	2,5	15
MARTÍN CODAX		20
D.O. RIBEIRO:		
VIÑA MEIN	2,5	16
D.O. MONTERREI:		
MARA	3	16
D.O. VALDEORRAS:		
A COROA		22
A COROA LIAS		25
D.O. RUEDA:		
JOSÉ PARIENTE		22

COCKTAILS

GIN TONIC "LA CAVITA" (CON POMELO Y PEREJIL)		7
MARGARITA		6
CAIPIRINHA		6
MOJITO (CLÁSICOS, DE ALBARIÑO, DE CAVA O DE LICOR CAFÉ)		6
SAN FRANCISCO		6

SCQ • 2009

CAVITO

U R B A N F O O D

ENTRANTES

NACHOS CASEROS CON GUACAMOLE 7,5

FINGERS DE POLLO DE CORRAL REBOZADOS EN "SPECIAL K" 10,95

QUESADILLAS DE JAMÓN IBÉRICO. GUACAMOLE Y QUESO CREMA 8,5

CROQUETAS ARTESANALES DE COCIDO GALLEGO 9

✓ TACOS VEGETARIANOS DE HEURA, PICO DE GALLO Y GUACAMOLE (2 UDS.) 9

✓ TEMPURA DE VERDURAS 8,5

SÁNDWICH BAO DE CHICHARRONES, TERIYAKI Y HUEVO DE CODORNIZ (2 UDS.) 8

ENSALADAS Y PLATOS LIGEROS

POKE BOWL DE ATÚN ROJO 13,95

BASE DE ARROZ INTEGRAL CON AGUACATE, ATÚN ROJO MARINADO, HUEVO ECOLÓGICO POCHÉ, CEBOLLETA, CEBOLLA ROJA, ALGA WACAME Y SÉSAMO

✓ BUDDHA BOWL DE ARROZ INTEGRAL Y PESTO DE KALE 12,95

BASE DE ARROZ INTEGRAL, VERDURAS AL HORNO, CEBOLLA ROJA, HUEVO ECOLÓGICO POCHÉ Y PESTO DE KALE

TARTAR DE SALMÓN, AGUACATE Y MANGO 12,95

TARTAR DE ATÚN ROJO CON GUACAMOLE 13,95

✓ ENSALADA DE CANÓNICOS, QUESO DE CABRA, MANGO, NUECES, PASAS Y VINAGRETA DE AGUACATE 9,5

✓ ENSALADA DE BURRATA, RÚCULA, TOMATE Y PESTO 9,75

PLATOS PRINCIPALES

HAMBURGUESA DE TERNERA ECOLÓGICA 13,95

HAMBURGUESA DE TERNERA ECOLÓGICA CON RÚCULA, TOMATE, CEBOLLA A LA PLANCHA, QUESO SAN SIMÓN Y MAYONESA BURGUER

COSTILLA CON SALSA BARBACOA Y PATATAS FRITAS 14,95

BROCHETA DE SALMÓN Y VERDURAS DE LA HUERTA 13,95

BROCHETAS DE CROCA DE TERNERA GALLEGA 13,95

TATAKI DE ATÚN ROJO 14,95

POSTRES

CREMOSO DE QUESO CON ESPUMA DE FRUTOS ROJOS 6

CREMA CATALANA CON HELADO ARTESANO DE DULCE DE LECHE 5,5

TARTA DE MANZANA CON HELADO ARTESANO DE VAINILLA (CONSULTAR) 6,5

BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO ARTESANO DE NATA 6

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO ARTESANO DE NARANJA 6,5

HELADOS ARTESANOS DE LECHE ECOLÓGICA "BICO DE XEADO" 6

La Cavit

SEGÚN EL REGLAMENTO UE 1169/2011 LES COMUNICAMOS QUE LOS PLATOS DE NUESTRA CARTA PUEDEN CONTENER ALGUNO DE LOS 14 GRUPOS DE ALÉRGICOS. PARA MÁS INFORMACIÓN CONSULTEN A NUESTRO PERSONAL.

PAN 1€ X PERSONA