

Smaré

~ ~ ~ ~ ~
M E N Ú

ENTRANTES

Anchoas marinadas €6 [P]

Filetes de anchoa ultracongelados marinados en zumo de limón y aceite de oliva virgen extra, aliñados con perejil y pimienta

Sardinas fritas €8 [P][G]

Sardinas empanadas y fritas. Crujientes por fuera y tiernas por dentro, servidas con gajos de limón y sal marina

Crostini con bacalao mantecado al estilo veneciano €6 [P][G]

Pan tostado crujiente guarnecido con una crema aterciopelada de bacalao montado con aceite y perejil

Mejillones marinados €6 [M]

Mejillones sin concha marinados en una emulsión de aceite, limón, perejil y pimienta

Gambas crudas €10 [C]

Gambas muy frescas, ultracongeladas, servidas crudas, aliñadas con aceite de oliva virgen extra, sal marina, limón y pimienta

Mejillones al pimiento €14 [M][G]

Mejillones al vapor con abundante pimienta negra recién molida, perejil y tomates cherry, servidos con crostini de pan casero.

Tartar / Carpaccio de atún blanco €12 [P][SE]

Atún blanco pescado localmente, servido crudo en tartar o carpaccio, aliñado con aceite, sal, pimienta y perejil

Peperonata €6

Pimientos rojos y amarillos estofados lentamente con cebolla, tomate, aceite de oliva virgen extra y albahaca

Garbanzos y mejillones con limón y pimienta €6 [M]

Maridaje tierra-mar: garbanzos cremosos con mejillones muy frescos, realzados con zumo de limón, pimienta negra y un hilo de aceite

Tortitas de berenjena con salsas de yogur €8 [G][L][U]

Albóndigas aplastadas de berenjena, fritas, acompañadas de frescas salsas de yogur

Patatas fritas frescas €6

Patatas frescas cortadas a mano y fritas al momento hasta dorar

PRIMEROS PLATOS

Espaguetis con mejillones €14 [G][M]

Espaguetis mantecados con mejillones frescos, aceite de oliva virgen extra, perejil y tomates cherry

Espaguetis con gambas, limón y menta €18 [G][C]

Espaguetis con gambas salteadas en sartén en una emulsión de limón fresco y menta

Espaguetis con sardinas €18

Espaguetis con filetes de sardina, hinojo silvestre cocido en agua con azafrán, pasas, nueces y miga de pan frita.

Espaguetis en tinta de sepia €18 [G][M]

Espaguetis con salsa artesanal casera elaborada con la tinta y la carne de la sepia, rematados con filetes crudos de sepia fresca

Minchiareddhri con pez espada, aceitunas y datterini amarillos €18 [G][P]

Pasta corta de cebada típica de Puglia con pez espada, aceitunas negras y tomates datterini amarillos muy dulces

Sopa de pescado €30 [P][M][C][G][SO]

Rica sopa de pescado fresco, moluscos y crustáceos, cocinada con tomate y hierbas mediterráneas. Servida con pan tostado

Orecchiette con grelos €12 [G][P]

Orecchiette frescas de trigo "Senatore Capelli" con grelos salteados en aceite y tomate cherry. El plato símbolo de la tradición pugliesa

Minchiareddhri con tomates cherry, berenjenas fritas y cacioricotta ahumado €14 [G][L]

Pasta corta de cebada típica de Puglia con tomates cherry frescos, berenjenas fritas y generoso rallado de cacioricotta ahumado

Orecchiette con tomate y cacioricotta €10 [G][L]

Orecchiette aliñadas con salsa de tomate casera y abundante cacioricotta rallado

Parmigiana de berenjenas €12 [L]

Berenjenas fritas en capas con salsa de tomate, queso curado rallado y albahaca fresca, gratinadas al horno hasta dorar

Puré de habas con achicoria €10

Crema densa y rústica de habas secas hervidas aliñadas con aceite de oliva virgen extra, acompañada de achicoria. El plato humilde más querido de Puglia.

SEGUNDOS PLATOS

***Pez espada a la plancha €18 [P]**

Rodaja de pez espada a la plancha, aliñada con aceite de oliva virgen extra, limón y perejil

Fritura de calamares y gambas €20 [M][C][G][U]

Calamares y gambas locales muy frescos, enharinados y fritos en aceite hirviendo hasta dorar

Fritura de pescado menudo €18 [P][G]

Selección mixta de pescados pequeños — salmonetes, merlucitas, anchoas — enharinados y fritos enteros

***Fritura de anchoas €16 [P][G]**

Anchoas enharinadas y fritas al momento, crujientes y delicadas

Chipirones frescos a la plancha €18 [M]

Chipirones enteros a la plancha, tiernos y sabrosos, aliñados con aceite, ajo, perejil y limón. Sencillos, frescos y llenos de sabor marino

Merluza local a la plancha €18 [P]

Rodajas de merluza fresca de pesca local cocinadas a la plancha

LAS CARNES

Solomillo €24

Selecto solomillo de ternera, cocinado a la parrilla según el punto deseado

Entrecôte €20

Chuletón de vacuno con el característico veteado de grasa que lo hace especialmente jugoso y sabroso

Trozos de caballo en salsa €14 [SO]

Bocados de carne de caballo estofados lentamente en una rica salsa de tomate con cebolla, laurel y vino tinto. Un plato de la tradición pugliesa, intenso y reconfortante

Salchicha a la parrilla €12

Salchicha artesanal de cerdo a la parrilla.

Chuleta de cerdo €12 [G][U]

Filete de pierna de cerdo campero empanado con huevo y pan rallado.

GUARNICIONES

Ensalada completa €7

Generosa ensalada mixta con lechuga, radicchio, mezclum variado, tomates cherry y aguacate. Aliñada con aceite de oliva virgen extra, sal y una mezcla de semillas tostadas.

Patatas fritas frescas €6

Patatas frescas cortadas a mano y fritas al momento hasta dorar.

Verduras a la plancha €5

Selección de verduras de temporada a la plancha — calabacines, berenjenas, pimientos — aliñadas con aceite de oliva virgen extra

POSTRES

Cheesecake €7 [G][L][U]

Cremosa cheesecake con base de galleta desmenuzada con mantequilla y corazón de crema de queso fresco. Servida con mermelada de fresas casera

Tarta de cítricos €6 [G][U][L]

Masa quebrada crujiente con mermelada de cítricos — limón, naranja y cidra — delicada y aromática

Tiramisù €7 [G][U][L]

El clásico tiramisù de la tradición italiana: bizcochos de soletilla empapados en café espresso, mascarpone batido con huevos y azúcar, espolvoreado con cacao amargo

Tiramili €7 [G][U][L]

Una creación original de Smaré*: la versión al limón del tiramisù — bizcochos de soletilla empapados en limón en lugar de café, para un postre fresco y delicado

Spumone Arneo €7 [L][F][U]

Helado artesanal típico del Salento

Fruta de temporada €5

Cubierto €2

* El producto marcado con asterisco podría estar congelado según la disponibilidad

LEYENDA DE ALÉRGENOS

[G] Gluten [P] Pescado	[M] Moluscos [C] Crustáceos
[U] Huevos [L] Leche/Lactosa	[S] Apio [SO] Sulfitos
[SE] Sésamo [F] Frutos de cáscara	

Info y reservas: 342 513 9435 | smarebarconcucina.it