



Cova Santa

GASTROCLUB & MIXOLOGY





Bienvenido a bordo de un viaje culinario
alrededor del mundo.

Queremos llevarte de viaje, que te empapes de
distintas culturas y tradiciones, y que vuelvas
enriquecido por estas experiencias. Todo esto
sin salir de Cova Santa.

Por ello, hemos creado esta carta en la que
cada plato, y los ingredientes con los que se
elabora, te transportarán a una región distinta.

Relájate y disfruta del viaje.



CHECK-IN

Hogaza de pan de leña con mantequilla ahumada   10

EMBARQUE COMPLETADO

Jamón selección Cova Santa 100% ibérico  60
Acompañado de colines

Croquetas de jamón selección Cova Santa 100% ibérico (6 u.)    24

Vaca madurada de raza Rubia Gallega  60
Acompañado de colines

OSTRAS

		Ud.
Ostra natural		13
Ostra sangrita	  	15
Ostra con leche de tigre de kumquat	 	15
Ostra con salsa ponzu	  	15
Ostra con caviar Osetra	 	18

LISTOS PARA EL DESPEGUE

Guacamole a la brasa <i>Servido con totopos y pico de gallo</i>		28
Ceviche de melón cantalupo <i>Macerado en leche de tigre de kumquat</i>		36
Ceviche de corvina <i>Macerada en leche de tigre de kumquat</i>		50
Nuestra versión de la ensalada César <i>Aliñada con salsa César y parmesano</i>		28
Ensalada de tomates y stracciatella <i>Acompañada de focaccia recién horneada</i>		28
Ensaladilla de cangrejo real <i>Con aguacate y mahonesa yuzu</i>		65
Carpaccio de Wagyu mediterráneo <i>Con parmesano, semillas de tomate, albahaca y AOVE</i>		65
Carpaccio de tomate <i>Con parmesano, albahaca y piñones</i>		24
Pata de cangrejo real tigre crujiente <i>Con mahonesa yuzu</i>		69
Berenjena a la parmigiana		24

ESPECIALIDADES A BORDO • DEL MAR

Filete de lubina en salsa Tom Kha Kai <i>Cocinado al vacío dentro de una hoja de plátano y terminado al horno Josper</i>	  	75
Pata de pulpo crujiente <i>Con mahonesa de kimchie y pepino encurtido</i>	  	47
Gamba de Ibiza (4 uds.) <i>Servida con mahonesa de miso</i>	  	55
Bogavante suquet con “all i oli”	     	180
Cangrejo real con muselina <i>Al horno Josper</i>	   	75

ESCALA EN UN DESTINO EXCLUSIVO

Caviar (30 gr)		120
Caviar (50 gr)		180
Caviar (100 gr)		300

El caviar se sirve acompañado de pan de brioche y crema agria

ESPECIALIDADES A BORDO • DE LA TIERRA

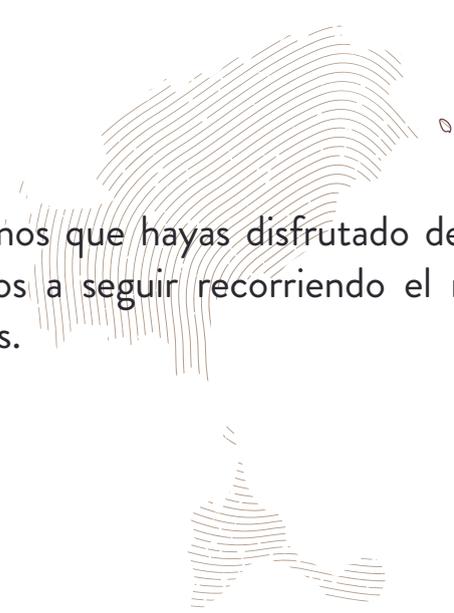
Súper tacos de costilla de cerdo de la payesa María <i>Acompañados de tortitas de maíz, crema agria, lima, pico de gallo y cilantro fresco</i>		45
Kebab de paletilla de cordero (300 gr) <i>Cocinado al estilo turco con pico de gallo, tzatziki y pan de pita</i>	  	60
Las costillas favoritas de Martín <i>Cocinadas 36 horas a baja temperatura y servidas con patatas fritas y jugo de carne ¡Excepcional!</i>		65
Picanha de angus cocinada a baja temperatura servida con salsa anticuchera (750 gr) <i>Acompañada de maíz y yuca al estilo brasileño</i>	 	110
Lomo de Wagyu <i>Cocinado al Jospser servido con patatas fritas y pimientos del padrón</i>		255
Luxury Wagyu <i>El de siempre, pero con caviar y trufa</i>	 	395
Yakitori de pollo payés <i>Servido con pepino encurtido</i>	  	50
Hamburguesa premium de vaca dry aged 60 días <i>Con oro, caviar y trufa</i>	 	140

LOS MEJORES COMPAÑEROS DE VIAJE

Patatas fritas		15
Lechuga viva con vinagreta de mostaza		15
Hummus	  	18
Pan de pita		10

UN DULCE ATERRIZAJE

Tarta de queso cremosa <i>Acompañada de galletas y mermelada de fresa</i>	  	18
Tarta de chocolate y avellana	  	18
Piña sorpresa <i>Crema de coco helada, dados de piña al ron y merengue tostado</i>	 	24
Bandeja de fruta fresca		33
Tiramisú Santo <i>Preparado en la mesa</i>	   	20
Coco loco helado		18
Sorbete Cova Santa <i>Especial manzana o especial piña</i>		15



Esperamos que hayas disfrutado del viaje y te invitamos a seguir recorriendo el mundo con nosotros.

ZONA LIBRE DE TURBULENCIAS



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



E-X
SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS



Cova Santa

GASTROCLUB & MIXOLOGY

