

Chevrolet Bar

PREMIÀ

CARTA



PLATOS TRADICIONALES

SALMOREJO CORDOBES | 8,50 €

Suave y nutritiva. Su sencillez y equilibrio de sabores la convierten en un clásico de la cocina casera.

GAZPACHO | 8,00 €

Sopa fría de origen Andalucía, elaborada con hortalizas frescas, aceite de oliva y vinagre, lo que hace que sea un plato fresco y nutritivo.

ALBONDIGAS CON ALMENDRAS | 16,50

Plato reconfortante y equilibrado, ideal para acompañar con patatas o pan, elaborado de forma casera de sabor tradicional.

CARRILLERA EN SALSA | 18,00 €

Su textura extraordinariamente tierna y melosa que se deshace al contacto con el tenedor, acompañada de una salsa rica y aromática.

PAPAS, HUEVOS Y CHORIZO | 13,00 €

Plato clásico de toda la vida con patatas fritas doradas y crujientes, acompañadas de huevos fritos con la yema jugosa con un toque de trufa, chorizo ligeramente frito, aporta un sabor intenso y especiado

RABO DE TORO | 18,50 €

Guisado lentamente hasta que la carne queda muy tierna y melosa, casi desprendiéndose del hueso, con salsa oscura, intensa y llena de sabor.

HUEVOS ROTOS | 14,00 €

Sencillo 2 huevos camperos, papas fritas y virutas de jamón ibérico, un clásico que nunca falla y pan para mojar

LUBINA AL HORNO | 17,00 €

Plato ligero, saludable, aromatizado con aceite de oliva, limón y hierbas.

DORADA AL HORNO | 17,00 €

Plato sencillo y saludable, horneada, aromatizada con aceite de oliva y limón.

CRUJIENTE DE SALMON | 16,00 €

lomo de salmón, con una capa crujiente dorado al horno, pero de interior jugoso y tierno.

BACALAO EN SANFAINA | 14,00 €

Tradicional plato de lomos de bacalao con un guiso de cebolla, ajo, pimiento y tomate

PARA EMPEZAR

BOQUERONES EN VINAGRE | 8,00 €

Boquerones XXL de sabor fresco y a la vez con un toque ácido, que combinado con ajo y aceite de oliva

ANCHOAS DE SANTOÑA 0,0 | 13,00 €

Anchoas de Santona consideradas las mejores del mundo por su textura, calidad y sabor.

BRAVAS CHEVROLET | 7,00 €

Nuestras bravas elaboradas con cariño y paciencia, papatas laminadas crujientes por fuera, tiernas y suaves por dentro, acompañado con nuestra salsa

POLLO MARINADO | 9,50 €

Tiras de pechuga de pollo marinadas con cítricos, acompañada con salsa curry.

PINCHOS DE LA ABUELA | 9,75 €

Pinchos de ternera tiernos, jugosos con un marinaje de una vieja receta moruna.



TEMPURA DE VERDURA | 10,50 €

Lorem ipsum dolor sit amet elit sed do tempor sit at ut labore et dolore magna aliqua leo vel.

CROQUETAS

JAMÓN IBERICO | 2,00 €

Crujientes por fuera cremosa por dentro con suave bechamel con trozos de jamón.

CHORIZO PICANTE Y HUEVO | 2,00 €

De sabor inconfundible a huevos fritos y chorizo con un toque picante.

GAMBA | 2,00 €

De sabor intenso a mar con trozos de gamba.

BACALAO | 2,00 €

Elaboradas con bacalao picado, cremosa bechamel, ajo y cebolla.

CAMARÓN | 2,00 €

Cremosa bechamel con picada de camarón dando un inconfundible sabor a mar

CARNE DE OLLA | 2,00 €

De carne cocida de puchero de ternera y pollo, picada y mezclada con bechamel, de sabor suave, y meloso



SUGERENCIA DEL CHEF:

FRITURA DE PESCADO

55,00 €

PAN DE VIDRIO CON TOMATE

RECIEN TOSTADO RÍQUÍSIMO CON ALI OLI Y AJO

2,00 € por persona

DE LA MAR

CHIPIRONES A LA ANDALUZA | 12,00 €

Tiernos chipirones con nuestro rebozado casero y nuestra mayonesa de lima

BOQUERONES FRITOS | 10,00 €

Clásico plato andaluz, frescos, de sabor suave, rebozados y fritos

DADOS DE BACALAO | 12,00 €

Lomos de bacalao cortados en trozos rebozados de forma casera y con salsa Romescu



CAZÓN EN ADOBO | 9,00 €

Deliciosos bocados de cazón marinados al estilo andaluz con una mezcla de vinagre, ajo y especias

CALAMARES ANDALUZA | 12,00 €

Tiernos anillos de calamar rebozado con harina y fritos hasta estar crujientes

A LA PLANCHA

GAMBONES ROJOS | 21,00 €

Deliciosa gamba roja a la plancha con sal gorda, aceite de oliva, ajo, perejil y un toque de limón.

CALAMARES | 13,00 €

A la plancha con aceite de oliva, ajo, perejil y toque de limón

VIEIRAS | 12,00 €

Deliciosa media docena a la plancha con un toque de aceite de oliva, ajo y limón

AL VAPOR

ALMEJAS GALLEGAS | 12,50 €

A la plancha con un poco de aceite, ajo y perejil

MEJILLONES CHEVROLET | 10,00 €

Esquisitos mejillones frescos cocinados con nuestra espectacular salsa marinera

MEJILLONES SALSA VERDE | 9,00 €

A la plancha adrezados con nuestra salsa de aceite de oliva, ajo, pimienta y perejil

SUGERENCIA DEL CHEF:

ATÚN DE ALMADRABA

18,00 €

MARISCADA XXL:

BOGABANTE, VIEIRAS, GAMBONES, GAMBAS, ALMEJAS, MEJILLONES

75 €

Chevrolet Bar

PREMIÀ

Todos nuestros postres con caseros,
elaborados en nuestra cocina

POSTRES



Santa Torrija
casera

7,00.-



Coulant de
chocolate

6,00.-



Tarta de queso
casera

6,00.-



Crema Catalana
Casera

6,00.-

LICORES

Orujo	4,00.-
Orujo Hiervas	4,00.-
Limonchelo	4,00.-
Licor de cafe	4,00.-
Bayleis	4,00.-



HELADOS



Copa Strachatella

Helado de stracciatella y decorado con chocolate
de praline y con fondo de crema de chocolate

8,00.-



Copa Pistacho

Helado de pistacho con praline de crema, virutas
de pistacho y fondo de chocolate

8,00.-



Copa de limón

Helado de limón con fondo de licor de limonchelo

7,00.-



Copa de manzana

Helado de manzana verde con licor de calvados

7,00.-

ENSALADAS

ENSALADA DE MONTSERRAT | 10,50 €

cama de tomate de Montserrat, ventresca, cebolla morada, piparas, alcaparras y nuestra vinagreta de Romescu

ENSALADA DE BURRATA | 13,00 €

Deleitarse con nuestra fresca y cremosa burrata servida bajo una cama de tomate, hojas de albahaca, almendras picadas y aceite de trufa

ENSALADA CLASICA | 12,25 €

Lechuga, tomate, cebolla, atún, aceitunas y olivas

MOLLETES ARTESANOS

CAMPERO CHEVROLET | 6,50 €

Mollete artesano de Antequera con Bacón y queso, rúcula, tomate, cebolla morada y mayonesa, acompañado de papas fritas

CAMPERO DE POLLO | 6,50 €

Mollete artesano de Antequera con filete de pollo a la plancha, rúcula, tomate, cebolla, morada y mayonesa, acompañado de papas fritas

CAMPERO ATÚN | 6,00 €

Mollete artesano de Antequera con atún, rúcula, tomate, cebolla morada y mayonesa, acompañado de papas fritas.

HAMBURGUESAS

CLASICA | 12,50 €

200 gr de ternera a la plancha, pan de mollete, lechuga fresca, tomate, cebolla, pepinillo y queso todo acompañado de papas fritas

SMASH BURGUER | 14,00 €

200 gramos de carne de vaca, pan de brioche queso cheddar fundido, cebolla crujiente y salsa especial acompañado de papas fritas

CRUJIENTE | 12,00 €

Crujiente pollo rebozado, dorado, tierno y jugoso, en pan de hamburguesa con sésamo, lechuga, tomate, cebolla acompañado con papas fritas.



MARISCADA XXL:

PLATO RIQUÍSIMO CON INGREDIENTES ESPECIALES

75 €

ARROCES Y FIDEUA

ARROZ CHEVROLET | 19,00 €

.Arroz seco cocinado con sabroso fumet con sabor profundo e intenso con sepia, gambas y todo esto adornado con vieras

ARROZ IBERICO | 19,00 €

Arroz seco cocinado con sabroso fumet, con un delicioso sabor a secreto ibérico.

ARROZ SECO DE VERDURAS| 18,00 €

.Arroz seco son intenso sabor a tierra con verduras de temporada, como alcachofa, pimientos, espárragos, bolets

ARROZ NEGRO | 19,00 €

Arroz cocinado con tinta de calamar aportando un sabor profundo y color intenso y siempre con el toque del ali oli

FIDEUA DE MARISCO | 19,00 €

.Fideos finos cocinados en un sabroso caldo de mariscos y pescado con sepia, gambas y ali oli

CALDOSO DE BOGABANTE | 25,00 €

Delicioso arroz meloso cocinado a fuego lento en sabroso con sepia y bogabante.



CARNES A LA BRASA

ENTRAMA DE TERNERA | 18,00 €

Jugosa y tierna asada en la parrilla para resaltar su intenso sabor intenso

SECRETO IBERICO | 18,00 €

Jugoso y tierna pieza de cerdo ibérico cocinado a la brasapara resaltar su sabor intenso.

CHULETAS DE CORDERO | 18,00 €

Cocinadas a la parrilla adrezados con finas hiervas

Acompañado de patatas fritas caseras, verduras a la brasa, salsa chimichurri y sal gorda

ENTRECOT VACA MADURADO | 20,00 €

350 gr de carne de vaca con un intenso sabor, cocinadas a la brasa.

CHURRASCO | 17,00 €

Déjate seducir por el sabor del churrasco ibérico, jugoso y de gran aroma.

BUTIFARRA PAGUES PIMIENTA | 14,00 €

Butifarra casera elaborada de forma artesanal, a la brasa con un toque a pimienta

BANDEJAS XXL

MARISCADA | 75,00 €

Bogabante, vieiras, gambas rojas, gambones, almejas, mejillones al vapor



FRITURA | 60,00 €

Calamares, gallineta, salmonete, merluza, almejas mejillones, patatas, salsa de tomate



