

TITAS

*Explora el placer
en cada sabor,
celebra cada
encuentro y
llévate contigo el
espíritu del
restaurante
Titas, donde los
momentos
únicos se
fusionan con
sabores que
relatan historias.*

IBÉRICOS, LATITAS Y SALAZONES

JAMÓN IBÉRICO

100% Ibérico “Los Pedroches”

23,00 €
/100 gr

LOMITO IBÉRICO

100% Ibérico “Los Pedroches”

16,00 €
/100 gr

SALCHICHÓN

Ibérico de solomillo y trufa
“Los Pedroches”

9,00 €
/100 gr

QUESOS ARTESANOS

Surtido de quesos nacionales



8,90 €
/100 gr

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO

Tomate trinchado,
anchoa de bota y AOVE.



2,70 €
/Unidad

VENTRESCA DE BONITO

Lata de ventresca de bonito del norte en aceite
de oliva, con cebolla y tomate trinchado.



16,80 €

MOJAMA DE ATÚN

En salazón. Un clásico alicantino



12,00 €
/100 gr

HUEVA DE MARUCA

En semi-salazón y sin tintar



14,00 €
/100 gr

MARINERA DE ANCHOA

Ensaladilla sobre colín crujiente con lomo
de anchoa al estilo murciano



4,50 €

DE LA HUERTA



ENSALADA DE CHOPITOS

Mezclum de hojas, tomate, frutos secos, chopitos fritos y vinagreta de miel



10,20 €

ENSALADA DE HELADO GORGONZOLA

Mezclum de hojas, tomate, helado de gorgonzola con nueces, cebolla caramelizada y vinagreta de miel



10,20 €

TOMATE CON CAPELLÁN

Tomate trinchado, cebolla tierna, capellán a la brasa y AOVE.



10,50 €

ENSALADA DE BURRATA

Mezclum de hojas, burrata, tomate, cebolla morada, albahaca, piñones y tomate seco



15,80 €

BERENJENA AHUMADA

Sobre la crema de tahina y pesto de tomates secos



9,00 €

LASAÑA VEGETAL

Deliciosa lasaña con finas capas de pasta alternadas con una mezcla sabrosa de verduras



8,00 €

TEMPURA DE VERDURAS

Berenjena, calabacín, pimientos y cebolla tierna en una crujiente tempura



7,50 €

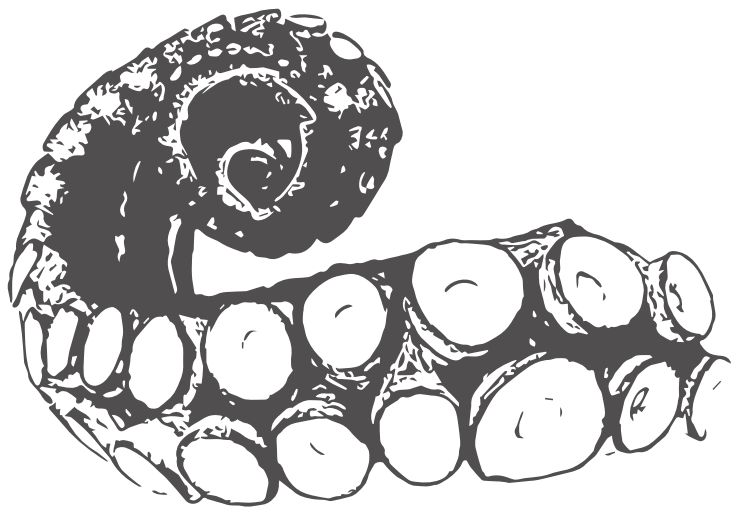
ALCACHOFLOR OPCIÓN

Flor de alcachofa confitada acompañada con una crema de boletus y huevo poché.



7,50 €

ENTRADAS



PULPO EN TEMPURA

21,90 €

Sobre parmentier de trufa.
El auténtico protagonista de la casa



TARTAR DE SALMÓN

14,90 €

En semi salazón con guacamole y
cebolla picada



CALAMAR DE POTERA

8,70 €

A la plancha o frito a la andaluza.
(Pieza aprox. 200 gr.)

/100 gr

PLANCHA:  FRITO:  

CALLOS DE BACALAO

17,00 €

Reinterpretación de la tradicional receta madrileña,
jugosos callos de bacalao guisados con garbanzos.



ROTOS CON SETAS

14,00 €

Patatas y huevos fritos con setas frescas y
aceite de trufa



ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO

14,80 €

Clásico de patatas, huevo, jamón ibérico y
pimientos del padrón



CROQUETAS VARIADAS

2,50 €

Deliciosas croquetas que pueden ser
de jamón ibérico o boletus 

/Unidad

JAMÓN IBÉRICO:   BOLETUS:   

MOLLEJAS DE VACA

16,00 €

Jugosas mollejas braseadas.

Un bocado tierno que absorbe la esencia del fuego

SALSA:  

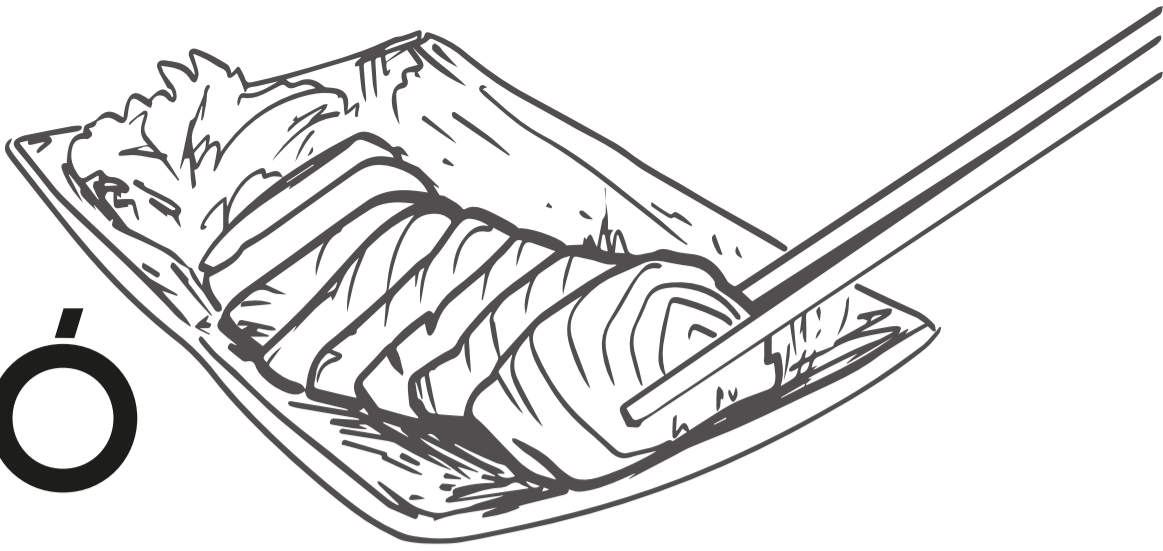
TUÉTANO

19,00 €

De vaca rubia gallega a la brasa con yema
de huevo y jamón ibérico



ATÚN BALFEGÓ



Destaca por su excelencia en la calidad del atún rojo del Atlántico y su compromiso con la pesca sostenible. (Tenemos el certificado de trazabilidad del producto a su disposición).

SASHIMI DE ATÚN

16,00 €

Lomo de atún crudo con tomate, salsa de soja y kizami.



SASHIMI DE IJADA

18,90 €

Un pequeño bocado de sashimi de ijada, el jamón ibérico del mar



NUESTRO TARTAR

17,90 €

Lomo de atún macerado con ingredientes frescos



TATAKI

16,00 €

Lomo de atún sellado a la plancha acompañado de wakame y salsa teriyaki



ATÚN DE IJADA

13,90 €

Filete de ijada de atún a la plancha.
(Pieza aprox. 200 gr.)

/100 gr



MORRILLO

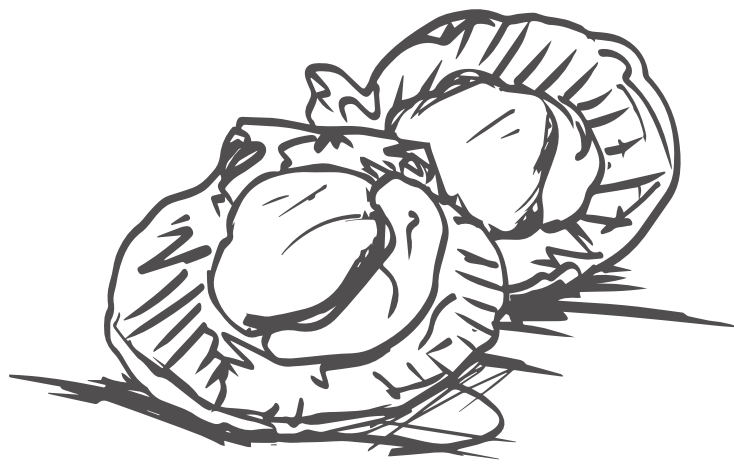
14,90 €

De atún a la sal. El secreto del atún.
(Pieza aprox. 200 gr.)

/100 gr



MARISCO



ZAMBURIÑAS

A la plancha y AOVE



2,80 €

/Unidad

OSTRAS GUILLARDEAU N°2

Natural

En tempura

4,80 € /Unidad

6,00 € /Unidad

GAMBOSÍ FRITO

Gambas pequeñas rebozadas y fritas,
perfectas para picar



12,90 €

QUISQUILLA

De Santa Pola hervida o a la plancha.
(8 Uds. Aprox. 100gr.)



18,00 €

/100 gr

GAMBA ROJA

De Santa Pola hervida o a la plancha.
(Pieza aprox 30-50 gr.)



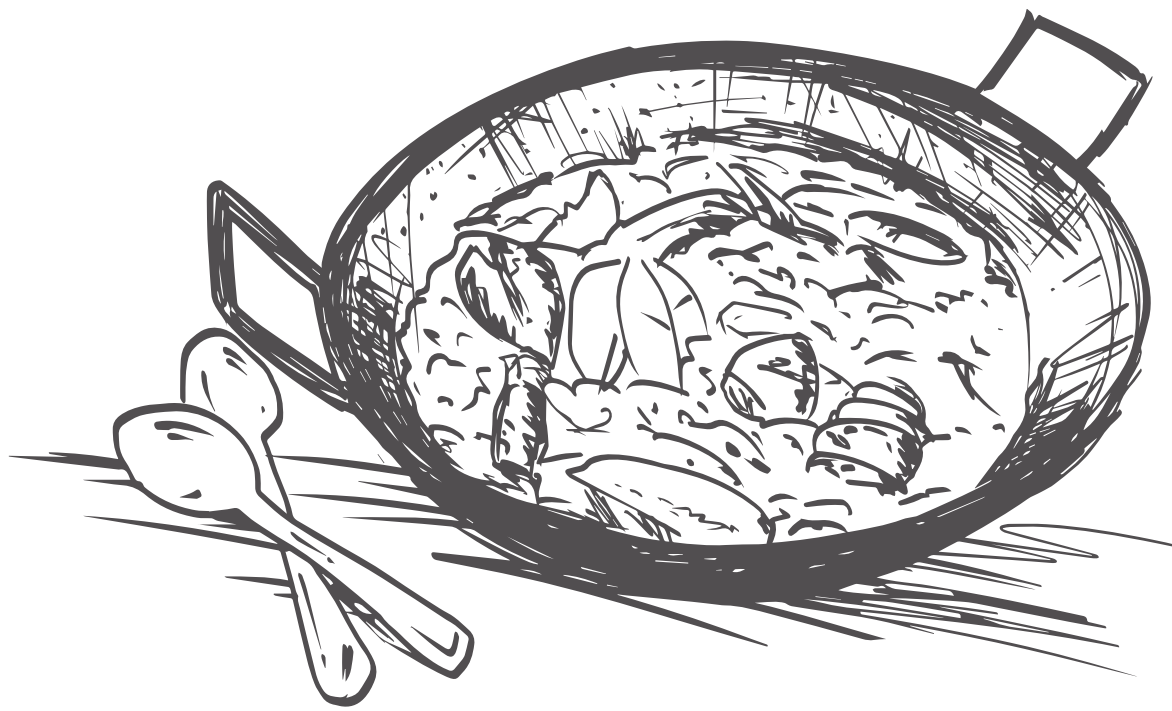
Según Mercado

BOGAVANTE AZUL

Frito sobre una cama de patatas.
(Pieza aprox. 600-800 gr.)



Según Mercado



DE CUCHARA

EXCLUSIVAMENTE
MEDIO DÍA

ARROZ DEL SEÑORET

14,60 €

Meloso con cola de gamba, calamar y chopitos



ARROZ NEGRO

14,60 €

Meloso con cola de gamba, chopitos y con calamar y su tinta



ARROZ CON BOGAVANTE

19,00 €

Meloso con bogavante azul gallego



ARROZ DE SETAS Y PATO OPCIÓN

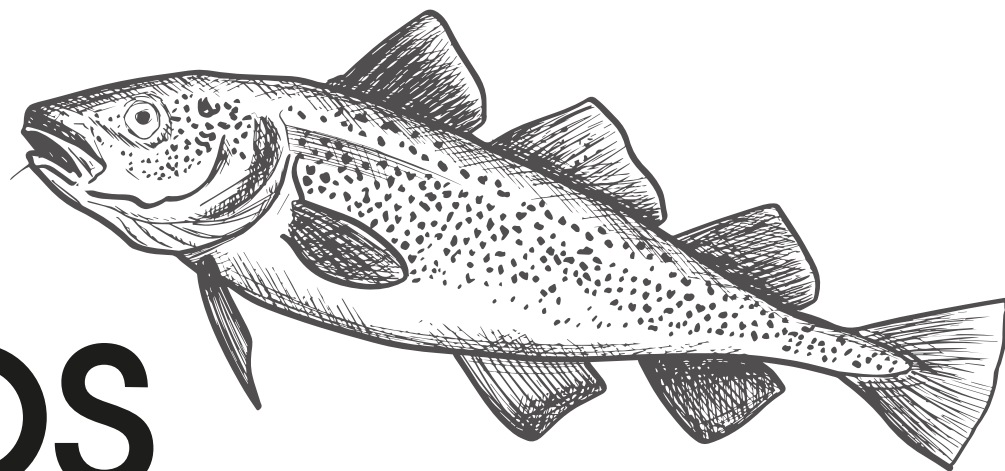
15,60 €

Meloso con setas, pato y trufa blanca

PLATO DE CUCHARA

Solo martes, miércoles y jueves

PESCADOS



LUBINA

A la plancha o al horno



21,00 €

BACALAO

Lomo de bacalao preparado al pil pil
o frito en tempura



21,80 €

COCOTXAS DE BACALAO

Al pil pil
o fritas en tempura



22,00 €

RUSTIDERA DE PULPO

Al horno en su jugo con patatas,
tomate y cebolla



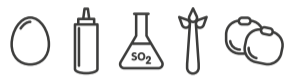
21,90 €

CARNES



STEAK TARTAR

Tartar de solomillo con yema de huevo, mostaza y un toque picante



22,00 €

T-BONE

Chuletón de Vaca Vieja madurada a la parrilla, perfecto para compartir. (Pieza aprox. 1.200 gr.)

49,90 €
/Kg

PALETILLA

De Lechazo D.O. Castilla y León al horno

24,80 €

SOLOMILLO DE TERNERA

A la brasa
o frito con ajos tiernos (estilo Villena) 

22,00 €

ENTRECOT

De Angus,
perfecto para compartir

23,00 €

CHULETILLAS DE CONEJO

Bocaditos de conejo a la brasa aliñados con salsa chimichurri



15,50 €

CHULETILLAS DE CABRITO

De lechal fritas con ajitos tiernos o a la brasa

17,80 €

RABO DE TERNERA

Guisado sobre patatas y con huevo poché



20,00 €

Exclusivamente durante las cenas, ofrecemos una selección de BOCATITAS que complementarán tu velada como el broche perfecto. Cada uno está elaborado con un toque especial único.



BOCATITAS

**CALAMAR ANDALUZA
CON MAYONESA DE LIMÓN** 6,00 €



**SOLOMILLO DE TERNERA
CON MANTEQUILLA DE TRUFA** 7,20 €



**COCHINILLO CONFITADO
CON CEBOLLA CARAMELIZADA** 7,00 €



JAMÓN IBÉRICO 6,50 €



**ANCHOAS DEL CANTÁBRICO
CON TOMATE** 5,40 €

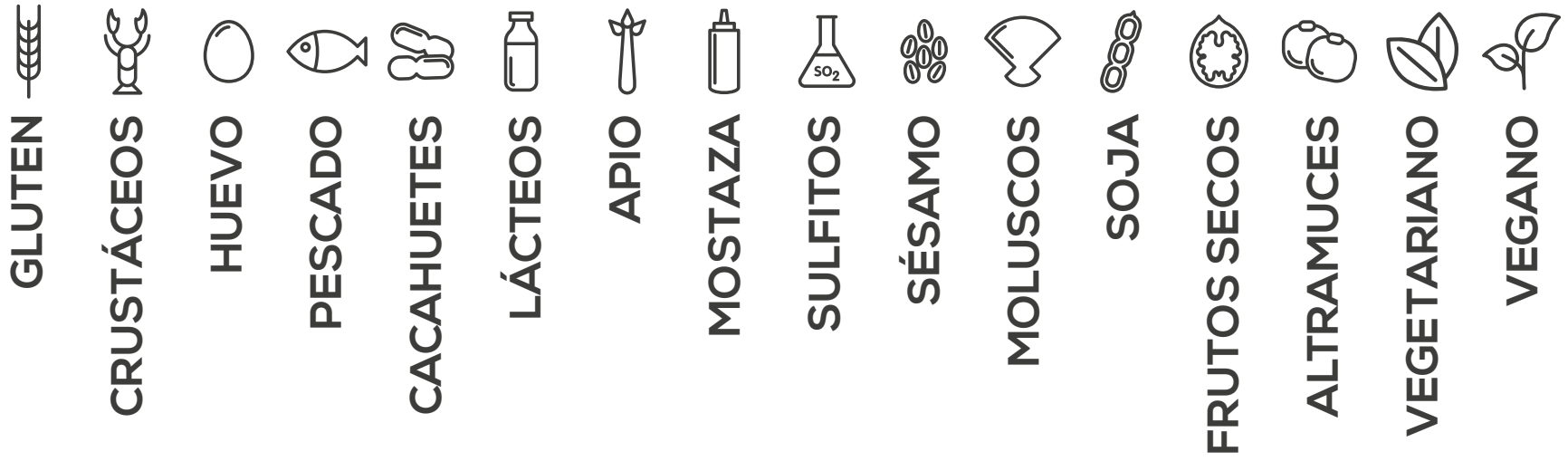


MINI BURGUER DE TERNERA 4,50 €



MINI BURGUER VEGANA 4,00 €





www.titasgastrobar.com

No dudes en preguntar a cualquier miembro de nuestro equipo para recibir recomendaciones sobre platos y maridajes. Nuestra meta es asegurarnos de que disfrutes al máximo esta experiencia gastronómica.