

Tapas

Jamón Serrano
Pequeno 55,00
Grande 85,00

Jamón Pata Negra (18 meses)
Pequeno 84,00
Grande 130,00

Jamón Bellota (30 meses)
Pequeno 95,00
Grande 140,00

Chorizo 53,00

Queijo Manchego 48,00

Croquetas de Jamón 42,00

Ostras de Cananéia (dúzia)
Criadas em viveiros e servidas
frescas com limão 76,00

Gratinadas 86,00

Ostras Gigas de Santa Catarina (dúzia)
Frescas 83,00

Gratinadas 96,00
(Nossas ostras são mantidas
vivas em nosso viveiro)

Tortilla de Batata 40,00

Mejillones a La Vinagreta
Mariscos de pedra
ao molho vinagrete 67,00

Mejillones a La Costa Del Sol
Mariscos de pedra, ensopados
com cebola, azeite, tomate, colorao
espanhol e vinho branco 81,00

Canapés de Tortilla
Patê de Jamón com Tortilla 62,00

Gaspacho Don Curro
Sopa fria a base de vinagre,
água, azeite, pimentão verde,
tomate, pepino, alho,
crotón e camarão 36,00

Pulpo La Feira
Polvo cozido, cortado em fatias,
temperado com sal grosso,
colorao espanhol e azeite 98,00

Calamares en su Tinta
Lulas limpas, cortadas em rodela,
preparadas no molho de sua
própria tinta 67,00

Calamares Fritos
Lulas limpas, cortadas
em rodela, fritas à doré 67,00

Gambas Al Ajillo
Camarões pequenos, fritos,
com alho, pimenta vermelha,
azeite e salsa 71,00

Alcachofras ao forno
Azeite de alho escoltadas por
molho de iogurte e especiarias 42,00

Medalhões de Lagosta
Dourados na manteiga ao forno
com azeite de manjericão
e castanhas 92,00

Lascas de atum
Marinados em azeite condimentado
com ervas e cebolas 38,00

Ceviche de peixes nobres
A maneira das colônias 42,00

Pulpo a la Sabrina
Com Aspargos frescos,
Tomate Cereja e Limão Siciliano 79,00

Calamares a la Sabrina
Com Shimeji e Limão Siciliano 74,00

Trio
Lascas de Atum, Mejillones ala
Vinagreta e Pinchito 88,00



Tapas e Menu

Don Curro
a la Sabrina

Don Curro
a la Sabrina

Don Curro
a la Sabrina

Rua Oscar Freire, 439 • Jardins
Tel.: (11) 3060-8533 • São Paulo - SP
www.doncurro.com.br

Ensaladas

Salpicon de Pulpo

Polvo cozido e limpo, cortado e preparado em azeite, vinagre, tomate, cebolas e tiras de pimentão vermelho 108,00

Salpicon de Langosta

Lagosta cortada e preparada em azeite, vinagre, tomate, cebola e tiras de pimentão vermelho 128,00

Ensalada Marinera

Salada de lula, camarões, mariscos, polvo cozido e coquinas temperado com cebola, tomate, vinagre, azeite e pimentão vermelho 126,00

Ensalada de Atum

Salada completa, com atum fresco, cozido, e temperado com azeite e vinagre 98,00

Ensalada Campesina

Folhas verdes com lascas de Jamón e queijo español regada ao azeite de olivas 62,00

Ensalada de Bacalao

Folhas verdes com legumes variados e cobertos com lascas de bacalhau cozidas ao vapor e azeitonas, temperada com azeite 92,00

Carpaccio de Pulpo 98,00

Couvert: (por pessoa)

Pães e Manteiga R\$ 15,00

Atum Marinado, Peichito e Alho em conserva R\$ 32,00

Delivery
O Melhor da Espanha em sua mesa
3060-8533

Platos típicos

Paella Valenciana

Arroz com açafrão espanhol, mariscos, camarões, lulas, frango com tiras de pimentão vermelho e ervilhas frescas

1 Pessoa.....217,00 com Lagosta.....257,00

2 Pessoas...375,00 com Lagosta.....445,00

Paella Marinera

Arroz com açafrão espanhol, mariscos, frango, camarões, lulas, lagostas com tiras de pimentão vermelho e ervilhas frescas

1 Pessoa.....237,00 com Lagosta.....270,00

2 Pessoas...395,00 com Lagosta.....465,00

Arroz Negro Don Curro

Arroz com lulas feito na própria tinta das lulas, tiras de pimentão vermelho e Lula a Dorê 135,00

Arroz de La Familia D^a Carmen

Arroz com açafrão espanhol, coxas de frango, pedaços de filet mignon, pernil, linguiça de porco, vagem, abobrinha, brócoli, tiras de pimentão vermelho e ervilhas frescas 138,00

Arroz con Frutos do Mar

Arroz com açafrão espanhol, Polvo, Lula, Mariscos e Camarão 198,00

Arroz de Verduritas

Para 1 pessoa 38,00
Para 2 pessoas 58,00

Arroz Branco 27,00

Arroz con Açafrão 37,00

Langostinos a Provençal a Moda Espanhola

Camarões puxado ao azeite com alho e salsa 154,00

Langostinos D^a Carmen

Camarões grandes ensopados com creme de tomate, champignons, lascas de azeitonas e tiras de pimentão vermelho 154,00

Langostinos Al Ajillo

Camarões grandes ao molho de alho, azeite com champignons e batatas 154,00

Langostinos Don Pepe

Camarões grandes ao forno, com alho, cebola, tomate, pimentão vermelho, batatas, refogado no azeite e vinho branco 154,00

Langostinos Salsa Mahonesa

Camarões grandes cozidos, com salada completa e creme de maionese 154,00

Langostinos La Plancha

Camarões grandes (com ou sem casca), grelhados na chapa, com azeite e alho, batatas coradas, 154,00

Cigalas La Plancha (Kg)

Crustáceos, tipo lagostins de água salgada, preparados na chapa, com azeite e alho 224,00

Robalo Don Pepe

Filé de Robalo ao forno, com alho, cebola, tomate, pimentão vermelho, azeite, batatas e vinho branco 130,00

Robalo Al Sal

Robalo inteiro coberto com sal grosso no forno.
1 pessoa 151,00
2 pessoas 250,00

Robalo Cantabrico

Robalo inteiro, azeite, alho, pimenta vermelha em fatias e batatas coradas 126,00

Robalo Salsa Verde

Filé de Robalo com camarões e vongole ao forno, com alho, cebola, aspargos, ervilhas frescas e ovo cozido 156,00

Bacalao La Española

Bacalhau fresco feito ao forno com azeite, cebola, alho, tomate e vinho branco e batatas 156,00

Zarzuela de Pescados

Filé de Robalo com mariscos, camarões, lulas, vongole e creme de tomate ao forno, com aspargos, ovo cozido e tiras de pimentão 164,00

Calamares Rellenos D^a Carmen

Lulas recheadas com camarões, polvo, tentáculos de lulas, vongole, refogados com vinho branco, cebola e tomate 164,00

Sopa de Pescados

Sopa a base de gelatina de pescado, cigalas, camarões, vongole, marisco, pescada cambucu e legumes diversos 78,00

Plancha Del Marinero

Liguado, camarões, lulas, cigalas e lagosta, feitos na chapa com azeite, alho e batatas coradas 253,00

Linguado D^a Carmen

Filé de linguado à doré com creme de tomate e camarões 156,00

Gran Platô Hemingway Don Curro

Lagosta, camarões, filé de linguado grelhados, com molho bechamel e alcarras 232,00

Pescados para Plancha

(Grelhado todos acompanham legumes, batatas coradas e arroz com açafrão)

Atum 90,00

Abadejo Argentino 120,00

Cambucu 120,00

Lenguado 120,00

Robalo 120,00

Salmon Chileno 120,00

Bacalao Español 156,00

Mero Chileno 166,00

Langosta a La Plancha (kg)

Lagosta feita na chapa, acompanhando molho de alho e manteiga, com batatas coradas 285,00

Langosta Real (kg)

Lagosta com salada completa, e creme de maionese 285,00

Langosta D^a Carmen (kg)

Lagosta ensopada com creme de tomate, champignons, pimentão vermelho e azeitonas cortadas 285,00

Massas

Spaghetti Del Mare 86,00

Talharim com Ragú de Chistorra 63,00

Especial de carne

Las chuletas de cordero

Costeletas de cordeiro grelhadas com arroz de açafrão espanhol e legumes, coberta com redução de vinho tinto e alho 98,00

Filete del Marco

Escalopes de filet mignon grelhados com tiras de ramón crocantes e molho de Jerez, servidos com batatas rústicas delicadamente picantes 92,00

Desserts

Tarta Española

Massa de biscoitos, com creme de baunilha, clara em neve e coco ralado 27,00

Tarta de Santiago

Massa a base de amêndoas 27,00

Natilla

Creme de baunilha, com açúcar queimado por cima 27,00

Churro

Com doce de leite e chantilly 33,00

Creme de Manga 33,00

Creme de Papaia

Com Cassis 33,00

Frutas da Estação 20,00

Helados

Sorvete de Turrón de Jijona

O autêntico sabor espanhol 25,00

Almendrado 25,00

Sorvetes

Diversos Sabores 20,00



Don Curro
a la Sabrina