



KLARISA RESTAURANT

BIENVENIDOS AL RESTAURANTE KLARISA, EN
PLENO CORAZÓN DE LA CIUDAD, DONDE LA
HISTORIA Y LA TRADICIÓN SE MEZCLAN CON
LOS PLACERES GASTRONÓMICOS.

UNA TURBULENTA HISTORIA

El edificio, lleno de historia, fue construido en los siglos XIII y XIV con diversos propósitos; durante la época de la República de Regusa, al convento de Santa Clara acudían aristócratas que formaban una orden religiosa franciscana; las Clarisas (la Orden de Santa Clara). Aunque parezca imposible, en esta época fue un orfanato, uno de los más antiguos en Europa. Después de la entrada de Napoleón en la Ciudad, en el año 1806, la actual Klarisa fue un almacén de armas y el cuartel general del ejército. Así que a lo largo de los siglos el corazón de la ciudad guardaba su historia, y nuestro deseo es presentarle hoy la ciudad a través de sus leyendas sobre la tradición, la comida, el vino y de todo por lo que a Dubrovnik se la considera una ciudad única.



COMIDA

Queremos destacar que compramos cada día todos los ingredientes frescos de proveedores locales, al igual que la carne, que la compramos a granjas locales. Además de nuestras delicias cárnicas, nuestro equipo le sorprenderá con originales recetas de la dieta mediterránea; pescado fresco y platos vegetarianos preparados según los más altos estándares gastronómicos. Queremos que nuestro ambiente único al igual que la comida, se conviertan en una deliciosa experiencia que recordará toda su vida.

ENTRANTES

Plata fría Jadran 110 kn <i>Prosciutto dalmata, queso del aceite, ensalada de pulpo</i>	Sopa del pescado Klarisa 50 kn
Prosciutto dalmata con queso de la isla de Pag 98 kn <i>Aceitunas, tomates, rúcula</i>	V- Crema de setas secas y champiñones 48 kn
Pasiones del mar 115 kn <i>carpaccio de atún ahumado, lubina marinada, gambas en zumo de limón, anchoas sobre abanico de lechuga</i>	V-pasta con tomates 82 kn <i>Linguine, salsa de tomate con pesto</i>
Ensalada de pulpo del Adriático 110 kn	Fusi de Istria con tiras de bistec 115 kn <i>en salsa de trufas negras</i>
Sopa de pollo casera 55 kn	Vieiras asadas 165 kn <i>Arroz con trufas y tomates secos</i>
	Tallarines verdes con gambas y calabacín .. 118 kn

PLATOS PRINCIPALES

“Gregada” de rape 360 kn <i>Plato tradicional de la zona – se sirve para dos personas</i>	Platos de langosta (1kg) 780 kn <i>Langosta a la brasa o con la pasta</i>
Filete de lubina a la brasa 215 kn <i>Acelgas y patatas cocidas</i>	Bistec Klarisa 185 kn <i>Gratinado con gambas y queso, acompañado por setas, puerro y panceta</i>
Plato de lenguado 198 kn <i>Lenguado al horno con verdura fresca</i>	Filete de lomo de res a la brasa 195 kn <i>Patatas, verdura a la brasa y salsa de pimienta verde</i>
Platos de pescado fresco del Adriático (1kg) 550 kn	Muslo y contra muslo asado 115 kn <i>“mlinci”, panceta, salsa barbacoa</i>
Platos de cigalas frescos 194 kn <i>A la brasa o “na buzaru” (cigalas cocidos)</i>	Navarin de Dubrovnik 145 kn <i>Tiritas de filete de ternera, guiso de verduras, cebada</i>

POSTRES

Palitos de chocolate con salsa de fresas 58 kn	Tarta de almendras y naranjas picantes (gluten free) 54 kn
Dubrovačka rozata 40 kn	Frutas de la temporada 42 kn
Tarta de queso casera 45 kn	Plato de quesos 85 kn

Para la información sobre los alérgenos por favor póngase en contacto con nuestro personal. Estimados clientes algunos platos nuestros (de mariscos, crustáceos, moluscos y platos que contienen gluten y huevos) pueden causar alergias,

así que por favor háganoslo saber al respecto. El origen de nuestros alimentos es Croacia y la UE. Queda prohibida la venta y el consumo de bebidas alcohólicas a menores de 18 años de edad. El IVA está incluido en el precio