



## **MENU HOUSE**

y

## **CARTA HOUSE**

### **MENU HOUSE**

#### **ENTRANTES A COMPRATIR:**

Terrina de Foie gras y dulce de mermelada

Quisquillas cocidas con agua de mar

Queso de cabra tostado, Humus Marraquech y crujiente de jamón ibérico

#### **PLATOS A ELEGIR:**

- Centro de Entrecote, jugo de setas, arroz Thai y frutos secos con Tatin de patata
  - Lomo de Balao en confit, arroz Thai y frutos secos con Tatin de patata.

#### **POSTRE:**

Avellanas, fresas y nata

PRECIO POR PERSONA 28 € I.V.A INCLUIDO

## CARTA HOUSE

- Falsas trufas de Foie y frutos rojos 12 €
- Terrina de Foie Gras y dulce de mermelada 16 €
- Quisquillas cocidas con agua de mar 14 €
- Queso de cabra tostado, Humus Marraquech y crujiente de jamón ibérico 8 €
  - Timbal de pulpo, crudites y habitas 10 €
- Bocaditos crujientes de hongos y jamón ibérico 2 € unidad
  - Salteado de langostinos y cebolla tierna 10 €
  - Zamburiñas con espinacas y alcachofas 3,20 € unidad
- Galleta de vino y aceite Alberquina, carpaccio de calabacín, berenjena y pulpo 7 € unidad

## CARNES Y PESCADOS

- Centro de Entrecote, jugo de setas, arroz Thai y frutos secos con Tatin de patata 16 €
- Cordero prensado y tostado, jugo, arroz Thai y frutos secos con Tatin de patata 13 €
  - Tornado al foie, manzana y caramelo 19 €
- Lomo de Bacalao en confit, arroz Thai y frutos secos con Tatin de patata 14 €
  - Pulpo tostado con arroz Thai y frutos secos con Tatin de patata 14 €
- Ragout de chipirones con arroz Thai y frutos secos con Tatin de patata 13 €

## POSTRE

- Almendras, chocolate y vainilla 5,80 €
  - Avellanas, fresas y nata 5,80 €