



MENU HOUSE

y

CARTA HOUSE

“Servicio para llevar”

MENU HOUSE

ENTRANTES A COMPRATIR:

- Terrina de Foie Gras al natural con frutos secos
- Gamba blanca cocida con agua de mar y mayonesa de crustáceos
- Burrata garrapiñada, tomate, manzana y vinagreta de albahaca

PLATOS A ELEGIR:

- Vieiras (4 unidades) plancha con crema de patata y arroz Thai
 - Entrecote de ternera, jugo glace y verduritas

POSTRE:

- Tarta de queso horneada, natillas y tierra dulce

PRECIO POR PERSONA 30 € I.V.A INCLUIDO



CARTA HOUSE

- Jamón ibérico de campo D.O Guijuelo cortado a mano 150 gr. 15 €
 - Terrina de Foie Gras al natural con frutos secos. 18 €
- Salmón marinado con tomate de estación y emulsión oriental. 14 €
 - Zamburiñas, chantilly y setas. 4 € unidad
- Gamba blanca cocida con agua de mar y mayonesa de crustáceos. 13 €
- Burrata garrapiñada, tomate, manzana y vinagreta de albahaca. 11 €
 - Bombones de foie y toffe de avellanas. 3 € unidad
 - Ragout de pulpo roquero con ajos tiernos y patatas. 14 €

CARNES Y PESCADOS

- Entrecote de ternera, jugo glace y verduritas 15 €
- Chuletón plancha, jugo glace y verduritas 500 gramos 24 €
 - Carrillada de vaca, jugo glace y verduritas. 15 €
 - Lomo de Bacalao con crema de patata y arroz Thai 15 €
- Vieiras (4 unidades) plancha con crema de patata y arroz Thai 15 €
 - Colitas de rape encebollado 15 €

POSTRE

- Tarta de queso horneada, natillas y tierra dulce 6 €
 - Perfecto de yemas, natillas y tierra dulce 6 €
- Torrija de crema tostada, natillas y tierra dulce 6 €