

CARTA DE COCINA EN MINIATURA

MEDIAS RACIONES

- Carpaccio de kobe con trufa, lechuguitas y queso parmesano 11,50 €
- Ensalada de bogavante, frutas y vinagreta de trufa 16,30 €
- Ensalada de codorniz escabechada con alubias y migas de pueblo 10,40 €
- Arroz meloso de bacalao, mejillones y boletus 9,60 €
- Sopa de setas con espuma de foie 7,00 €

PESCADOS

- Kokotxas de bacalao al club ranero 11,70 €
- Chipirones rellenos en su tinta al estilo tradicional 8,90 €
- Rape a la sidra con almejas y setas 11,90 €
- Taco de bacalao al pil – pil con panaderas 11,70 €
- Tentáculo de pulpo a la plancha con cebolla confitada y puré de patata al pimentón de La Vera 11,90 €

CARNE

- Cochinillo deshuesado en su jugo con puré de maíz y brotes tiernos 11,80 €
- Carrillera ibérica con queso de cabra a la plancha 10,00 €
- Secreto ibérico con terrina de morro y chip de patata 10,50 €
- Presa ibérica con cigala, canelón de queso y melaza de vino 11,70 €
- Boletus y foie con patitas de cordero crujientes y taco de langosta a la plancha y parmentier trufado 12,60 €

CAZA

- Lomo de ciervo con purés de tubérculos, tártara de yogur y salsa de Cumberland 12,60 €
- Media perdiz a la cazadora con castaña, manzana y frutos rojos 7,00 €

POSTRES

(Por la elaboración de nuestros postres le recomendamos encargarlos al principio de la comida)

- Tarta de manzana hecha al momento con helado de queso Idiazabal
(Tiempo de elaboración 15 min.) 7,00 €
- Goloso de chocolate al horno con helado de mandarina
(Tiempo de elaboración 15 min.) 8,30 €
- Tarta de queso tostada 6,60 €
- Pasión por el chocolate 8,50 €
- Piña, coco y chocolate 5,90 €
- Albóndigas de leche frita con natillas
y helado de galleta María 6,50 €

CUISINE EN MINIATURE À LA CARTE

MI PORTIONS

- Carpaccio de "Kobe" avec des truffes petits laitues et du fromage parmesan 11,50 €
- Salade de homard, fruits et vinaigrette à la truffe 16,30 €
- Mariné salade de cailles avec des haricots 10,40 €
- Morue aux moules riz et champignons 9,60 €
- Soupe aux champignons avec de la mousse de foie 7,00 €

POISSONS

- (Kokotxas) jouves de morue avec frit grillé 11,70 €
- Encornets farcis à la manière traditionnelle 8,90 €
- Lotte au cidre avec des clovisses et champignons 11,90 €
- Morceau de morue à la sauce "pil -pil" avec des pommes de terre "panaderas" 11,70 €
- Tentacule de poulpe grillé à l'oignon confit et purée au poivron de La Vera 11,90 €

VIANDES

- Petit cochon desosé Dans son jus avec de la puré de maïs et de petites laitues 11,80 €
- Joue Iberica avec fromage de chèvre grillé 10,00 €
- "Secreto ibérico" (porc du pays) avec de la terrine de museau et des chips 10,50 €
- "Presa ibérica" (porc du pays) avec des langoustines, caneloni de fromage 11,70 €
- Champignons et foie avec des jambes d'agneau croustillants et le homard grillé Pures longe de chevreuil aux marrons, la pomme et la patate douce 12,60 €

CHASSE

- Longe de cheureuil avec des tubercules de terre en purée et sauce cumberland 12,60 €
- Perdrix avec la purée de châtaignes, pommes et fruits rouges 7,00 €

DESSERTS

(L'élaboration de nos desserts, nous vous conseillons de les commander en début de repas)

- Tarte aux pommes avec fromag
a la crème (èlaboration 15 minutes) 7,00 €
- Coulant de chocolat au four
avec de la glace au yaourt (èlaboration 15 minutes) 8,30 €
- Tarte au fromage grillée 6,60 €
- Passion pour le chocolat 8,50 €
- Ananas , noix de coco et chocolat 5,90 €
- Lait frit avec crème et la crème glacée biscuits 6,50 €

MINIATURE LETTER COOKING

HALF PORTIONS

- Kobe carpacios truffle small lettuce and parmesan cheese 11,50 €
- Lobster salad fruit and truffle vinaigrette 16,30 €
- Pickled quail salad with beans and bread 9,40 €
- Cod with mussels rice and mushrooms 9,60 €
- Mushroom soup with foie foam 7.00 €

FISH

- Kokotxas cod 11,70 €
- Shiffed squid in its ink in the traditional 8,90 €
- Monkfish with clams and mushrooms 11,90 €
- Cod pil-pil whit potatoes 11,70 €
- Grilled octopus tentacle with confit onion and mashed potatoes with paprila of " La Vera " 11,90 €

MEAT

- Boneless suckling pig with corn puree and salad 11,80 €
- Grilled Iberian cheek with goak cheese 10,00 €
- Iberian secret with nose terrine and potatoe chip 10,50 €
- Iberian prey with lobster, cannelloni cheese and wine molasses 11,70 €
- Mushrooms and foie with crispy hoof and grilled lobster 12,60 €

HUNTING

- Deer loin with chestnut pures, apple and sweet potato 12,60 €
- Partridge with chestnut puree, apple and red fruits 7,00 €

DESSERTS

(We recommend ordering the dessert at the beginning of the meal because of its preparation)

- Apple pie with ice cream cheese
(preparation time 15 min) 7,00 €
- Baked sweet chocolate with yogurt ice cream
(preparation time 15 min) 8,30 €
- Cheesecake toast 6,60 €
- Passion for chocolate 8,50 €
- Pineapple , coconut and chocolate 5,90 €
- Fried milk with custard and ice cream cookie 6,50 €