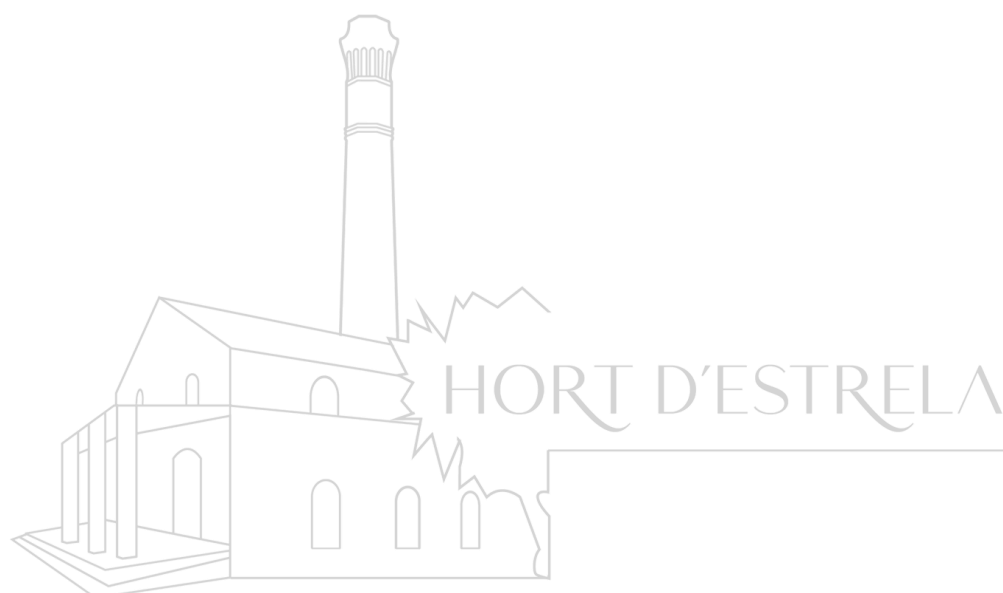


CARTA

HORT D'ESTRELA

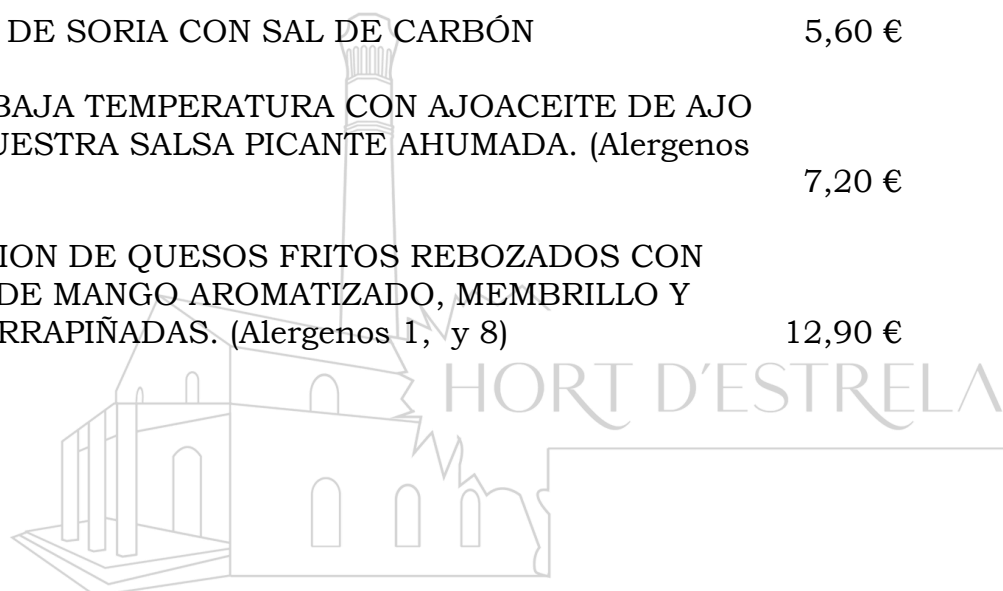


NUESTROS ENTRANTES EN FRÍO

- TOMATE VALENCIANO, VENTRESCA DE ATÚN, CEBOLLA ENCURTIDA, PIPARRA Y UN ACEITE DE ENCURTIDOS Y CACAOS DEL COLLARET. (Alergenos 5, 8, 12 y 4) 13,50 €
- ENSALADILLA RUSA AHUMADA CON ESPUMA DE PEPINILLO DULCE. (Alergenos 4, 12 y 3) 8,50 €
- ENSALADA DE POLLO A BAJA TEMPERATURA REBOZADO, MEZCLUM DE LECHUGAS, NUECES GARRAPIÑADAS, TOMATES CHERRY CONFITADOS Y VINAGRETA DE NARANJA AROMATIZADA CON CANELA, LAUREL Y CARDAMOMO. (Alergenos 1, 8 y 12) 11,50 €
- CARPACCIO DE CALABACÍN MARINADO, ATÚN ROJO, LASCAS DE QUESO PARMESANO, ACEITE AHUMADO DE CARBÓN Y SESAMO CON MAHONESA DE WASABI Y ALGAS. (Alergenos 4, 12, 11 y 7) 13,90 €

NUESTROS PLATOS EN CALIENTE.

- OREJA A BAJA TEMPERATURA ADOBADA Y A LA BRASA, ACOMPAÑADA DE UNA SUAVE CREMA DE GAZPACHO MANCHEGO. 11,50 €
- CAZUELA DE CARACOLES COCINADOS CON UN PISTO ESPECIADO AROMATIZADO CON UNOS PEQUEÑOS MATICES PICANTES Y ACOMPAÑADO CON NUESTRAS CRUJIENTES LASCAS DE TORREZNO D.O SORIA. (Alergenos 12 y 1) 8,90 €
- TORREZNO DE SORIA CON SAL DE CARBÓN 5,60 €
- BRAVAS A BAJA TEMPERATURA CON AJOACEITE DE AJO NEGRO Y NUESTRA SALSA PICANTE AHUMADA. (Alergenos 12, 3 y 7) 7,20 €
- DEGUSTACION DE QUESOS FRITOS REBOZADOS CON UN COULIS DE MANGO AROMATIZADO, MEMBRILLO Y NUECES GARRAPIÑADAS. (Alergenos 1, y 8) 12,90 €



NUESTROS PLATOS DEL MAR

- LANGOSTINOS COCINADOS A BAJA TEMPERATURA Y REBOZADOS CON LA DESIDRATACION DE SU CASCARA, ACOMPAÑADOS CON UNA AMERICANA DE BOGAVANTE. (Alergenos 1, 12 y 14) 11,50 €
- CALAMAR PLAYA EN TEMPURA CON UN SUAVE AJOACEITE DE BOGAVANTE. (Alergenos 14, 12, 1 y 3) 19,00 €
- HUEVOS ROTOS CON TITAINA TRADICIONAL Y TATAKI DE ATÚN ROJO, CON UN TOQUE DE ACEITE DE SESAMO. (Alergenos 4, 11, 12 y 3) 13,50 €

NUESTRAS CROQUETAS

- CROQUETAS DE ROPA VIEJA. (Alergenos 1) 2,60 €
- CROQUETA DE TORREZNO. (Alergenos 1) 2,60 €

NUESTRO PAN BAO

- COSTILLA A BAJA TEMPERATURA DESHILACHADA COCINADA DURANE 12 HORAS A 86°C CON MAHONESA DE KIMCHI. (Alergenos 1 y 3) 4,60 €



ARROCES DE LA TERRETA

-PAELLA VALENCIANA TRADICIONAL CON O SIN CARACOLES. 16,50 €

-PAELLA DE VERDURAS CON VERDURAS DE TEMPORADA. 14,50 €

NUESTROS ARROCES FUSIÓN DE LA TERRETA

-ARROZ DE PATO DESMIGADO, BOLETUS Y ROJET, ACABADO CON HOJAS DE ESPINACAS FRESCAS. 18,00 €

-ARROZ DE TATAKI DE VACA GALLEGA MADURADA 45 DIAS, ROJET, CALABAZA Y CRUJIENTE DE LASCAS DE TORREZNO. 24,00 €

-ARROZ DE SECRETO A BAJA TEMPERATURA, TIRABEQUES, BONIATO Y COL RALLADA AL FINAL DE LA COCCIÓN 19,90 €

NUESTROS ARROCES AL HORNO Y MELOSOS

-ROSETJAT DEL MAS DEL JUTGE (TORRENTÍ) CON MANITAS DE CERDO, PELOTA SALADA, MORCILLA, GARBANZOS Y NUESTRA PELOTA DULCE. 15,90 €

-ARROZ AMB FESOLS I NAPS TRADICIONAL, (ARROÇ AMB PEROL). 15,50 €



NUESTROS ARROCES Y FIDEOS DE LA MAR

-ARROZ DEL SEÑORET ACABADO EN LA COCCION FINAL
CON LANGOSTINOS PELADOS. (Alergenos 12 y 14). 16,00 €

-PAELLA DE MARISCO. (Alergenos 12 y 14). 17,50 €

-PAELLA DE BOGAVANTE Y LANGOSTINOS. (Alergenos 12 y 14) 24,90 €

-FIDEUA DEL SEÑORET. (Alergenos 12 y 14). 16,00 €

-ARROZ NEGRO DE SEPIA SUCIA ACABADO CON
LANGOSTINOS PELADOS (Alergenos 12 y 14) 16,00 €

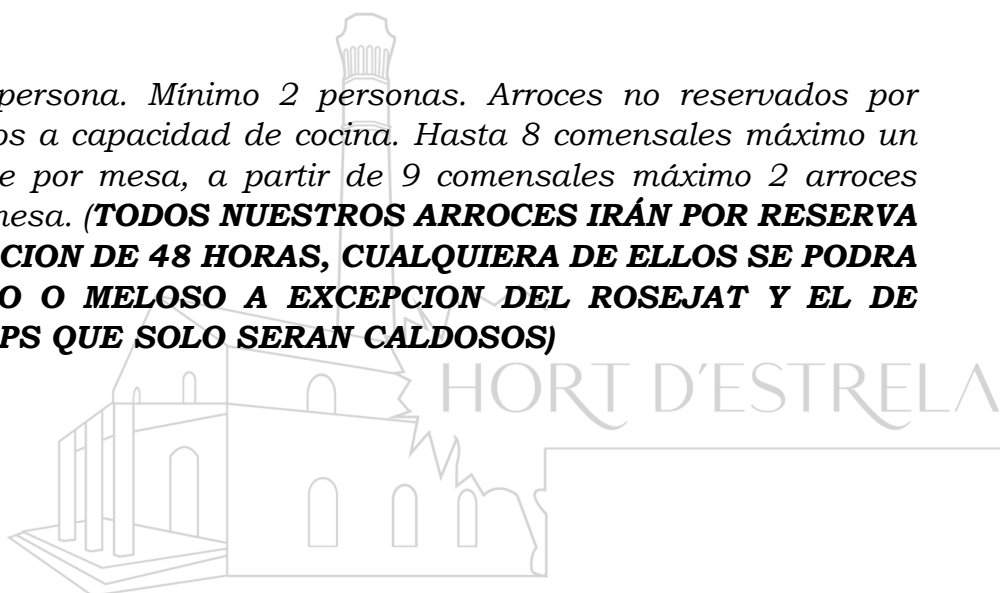
NUESTROS ARROCES FUSIÓN DE LA MAR

-ARROZ PICANTE DE CIGALAS, SEPIA, CALAMAR Y
ESPARRAGOS DE MAR. (Alergenos 12 y 14) 18,50 €

-ARROZ DE TATAKI DE ATÚN ROJO Y MAHONESA DE
WASABI. (Alergenos 4, 12 y 14) 22,50 €

-ARROZ DE CANGREJO AZUL CON FUMET DE PLACTON.
(Alergenos 12 y 14) 21,00 €

** Precio por persona. Mínimo 2 personas. Arroces no reservados por encargo sujetos a capacidad de cocina. Hasta 8 comensales máximo un arroz diferente por mesa, a partir de 9 comensales máximo 2 arroces distintos por mesa. (TODOS NUESTROS ARROCES IRÁN POR RESERVA CON ANTELACION DE 48 HORAS, CUALQUIERA DE ELLOS SE PODRA SERVIR SECO O MELOSO A EXCEPCION DEL ROSEJAT Y EL DE FESOLS I NAPS QUE SOLO SERAN CALDOSOS)*



NUESTRAS CALDERETAS POR ENCARGO

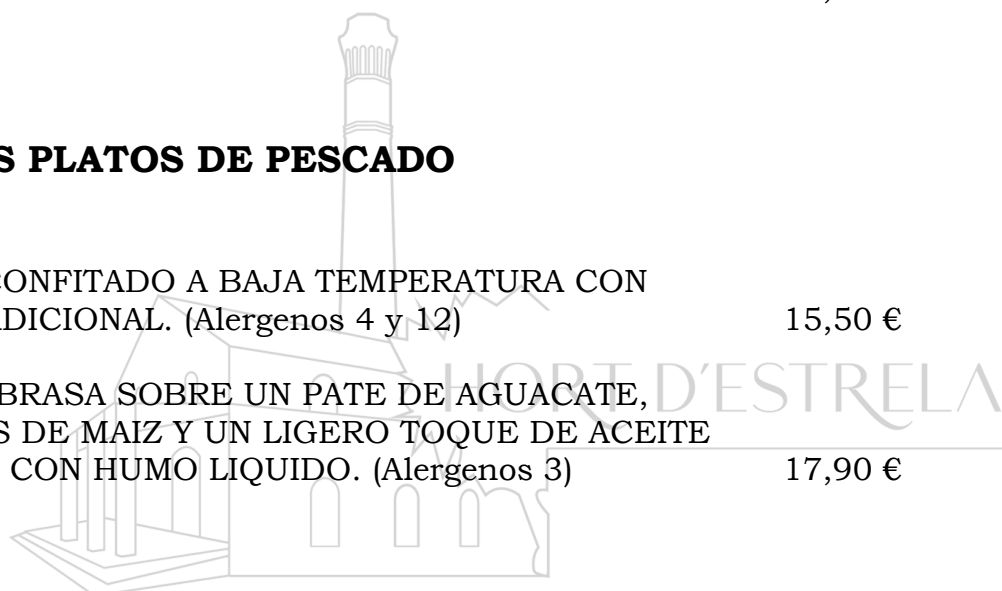
-ALL I PEBRE DE ANGUILA. (Alergenos 4, 12 y 14).	15,90 €
-SUQUET DE MARISCO. (Alergenos 12 y 14)	16,90 €
-SUQUET DE BOGAVANTE	22,00 €

PLATOS PRINCIPALES A LA BRASA

-ENTRECOT DE LOMO BAJO A LA BRASA CON MADURACIÓN DE 45 DIAS ACOMPAÑADO DE PATATAS AROMATIZADAS.	22,00 €
-CHULETÓN 500 Gr, DE VACA VIEJA CON UNA MADURACION DE 45 A 60 DÍAS, CON MANTEQUILLA DE ROMERO Y ACOMPAÑADO DE NUESTRAS PATATAS AROMATIZADAS. (Alergenos 3)	35,00 €
-350 Gr DE COSTILLA DE CERDO, COCINADA A BAJA TEMPERATURA DURANTE 12 HORAS A 86°C CON UNA DEMIGLASE DE SU JUGO Y ACOMPAÑADA DE NUESTRAS PATATAS AROMATIZADAS. (Alergenos 1 y 12)	15,90 €
-PLATO VARIADO A LA BRASA UNA PIEZA DE CADA EMBUTIDO, LONGANIZA, MORCILLA Y CHISTORRA, PANCETA Y SECRETO A BAJA TEMPERATURA ACOMPAÑADO DE NUESTRAS PATATAS CONFITADAS.	14,90 €

NUESTROS PLATOS DE PESCADO

-BACALAO CONFITADO A BAJA TEMPERATURA CON TITAINA TRADICIONAL. (Alergenos 4 y 12)	15,50 €
-ATÚN A LA BRASA SOBRE UN PATE DE AGUACATE, CRUJIENTES DE MAIZ Y UN LIGERO TOQUE DE ACEITE DE SESAMO CON HUMO LIQUIDO. (Alergenos 3)	17,90 €



NUESTROS POSTRES

-TARTA DE QUESO CREMA, CON CRUMBLE DE BASE DE QUESO CURADO D.O CASTILLA LA MANCHA	6,50 €
-TARTA DE CHOCOLATE, EN TRES TEXTURAS CON UN TOFFEE DE CHOCOLATE BLANCO Y ESPUMA	6,50 €
-ARNADI VALENCIANO, BIZCOCHO DE CALABAZA ASADA, HARINA DE ALMENDRAS Y PIÑONES, CON UNA CREMA DE CALABAZA TOSTADA	6,50 €
-FRESAS CON NATA	6,00 €
-FRUTA DEL TIEMPO	5,50 €

MENÚ INFANTIL **

Plato infantil a elegir de las tres opciones, acompañado de postre (Helado), incluye una bebida (agua o refresco).

Opciones de primer plato:

- Paella de pollo desmenuzado.
- Nuggets de pollo con patatas fritas.
- Calamares romana.

Postre:

- Helado de La Menorquina a elegir (entre los disponibles en stock).

MENÚ INFANTIL	12,90 €
---------------	---------

CARTA DE ALÉRGENOS DISPONIBLE EN EL LOCAL.

