

CARTA

HORT D'ESTRELA

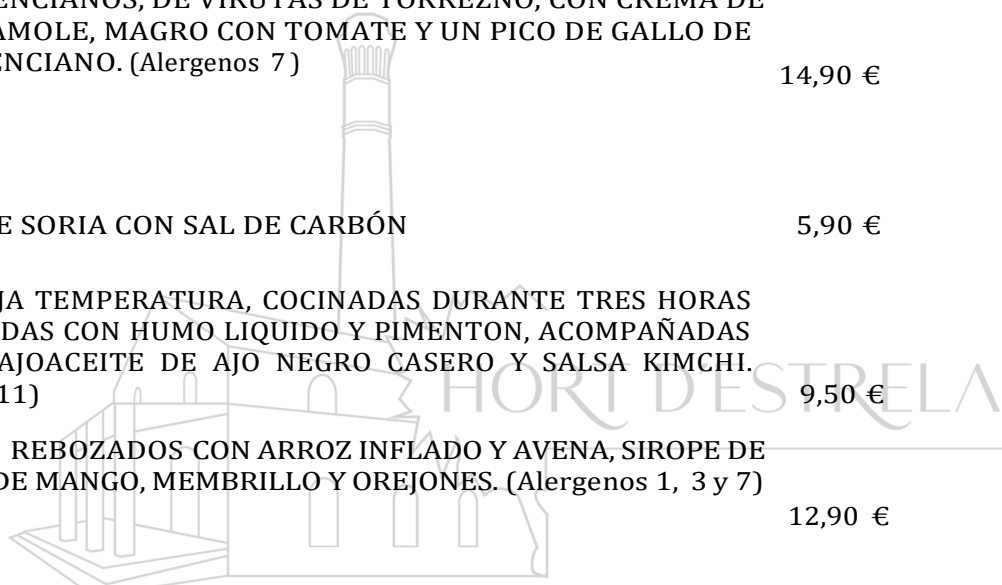


NUESTROS ENTRANTES EN FRÍO

- TOMATE VALENCIANO, VENTRESCA DE ATÚN, CEBOLLA ENCURTIDA Y PIPARRA. (Alergenos 4 y 12) 13,90 €
- ENSALADILLA DE SEPIA COCINADA A BAJA TEMPERATURA DURANTE DOS HORAS, ACOMPAÑADA DE UNA MAHONESA DE LIMA Y SESAMO, TIERRA DE ACEITUNA NEGRA Y CRUJIENTE DE GRISINIS. (Alergenos 1, 3 11 12 y 13) 15,90 €
- TARTAR DE SALMÓN AHUMADO (ELABORACIÓN CASERA) CURADO EN SAL MARINA CON CITRICOS DE NARANJA Y LIMÓN ACOMPAÑADO DE UNA CREMA DE AGUACATE, SESAMO NEGRO Y UNA TORTA SUFLADA DE TRIGO. (Alergenos 1, 4 y 11) 14,50 €

NUESTROS ENTRANTES EN CALIENTE

- RECONSTRUCCIÓN DE HUEVOS ROTOS A LA CAZUELA, CRUJIENTE DE FLOR DE ALCACHOFA CONFITADA SOBRE TOMATE ESPECIADO COCINADO DURANT 3 HORAS, JAMÓN A LA BRASA Y NUESTRA SALSA DE YEMA CURADA SOBRE PAN DE PUEBLO. (Alergenos 1y 3) 15,90 €
- OREJA A BAJA TEMPERATURA ADOBADA Y A LA BRASA, ACOMPAÑADA DE UNA SUAVE CREMA DE GAZPACHO MANCHEGO. 13,50 €
- NACHOS VALENCIANOS, DE VIRUTAS DE TORREZNO, CON CREMA DE QUESO, GUACAMOLE, MAGRO CON TOMATE Y UN PICO DE GALLO DE TOMATE VALENCIANO. (Alergenos 7) 14,90 €
- TORREZNO DE SORIA CON SAL DE CARBÓN 5,90 €
- BRAVAS A BAJA TEMPERATURA, COCINADAS DURANTE TRES HORAS A 90º, MARINADAS CON HUMO LIQUIDO Y PIMENTON, ACOMPAÑADAS DE NUESTRO AJOACEITE DE AJO NEGRO CASERO Y SALSA KIMCHI. (Alergenos 3 y 11) 9,50 €
- QUESO FRITO REBOZADOS CON ARROZ INFLADO Y AVENA, SIROPE DE ARCE, COULIS DE MANGO, MEMBRILLO Y OREJONES. (Alergenos 1, 3 y 7) 12,90 €



BIENVENIDOS A HORT D'ESTRELA

Hoy cocinamos para ustedes, con
nuestra pasión y corazón.

Nuestros equipos de Sala y Cocina,
están a su disposición para
hacerles sentir como en casa y que
puedan disfrutar de esta
experiencia gastronómica.

“Porque cocinar es hacer trocitos
de amor comestibles”

Cheff Koki.

Horario de comidas de 13:45 a 15:30 horas.

-ALBONDIGAS DE POLLO A L'AST EN SU JUGO, FUSIONADO CON AROMAS DE COCO Y CURRY, MAIZ EN DOS TEXTURAS (TIERRA DE QUICOS Y PALOMIAS DE MAIZ), (6 UNIDADES).
(Alergenos 1) 13,90 €

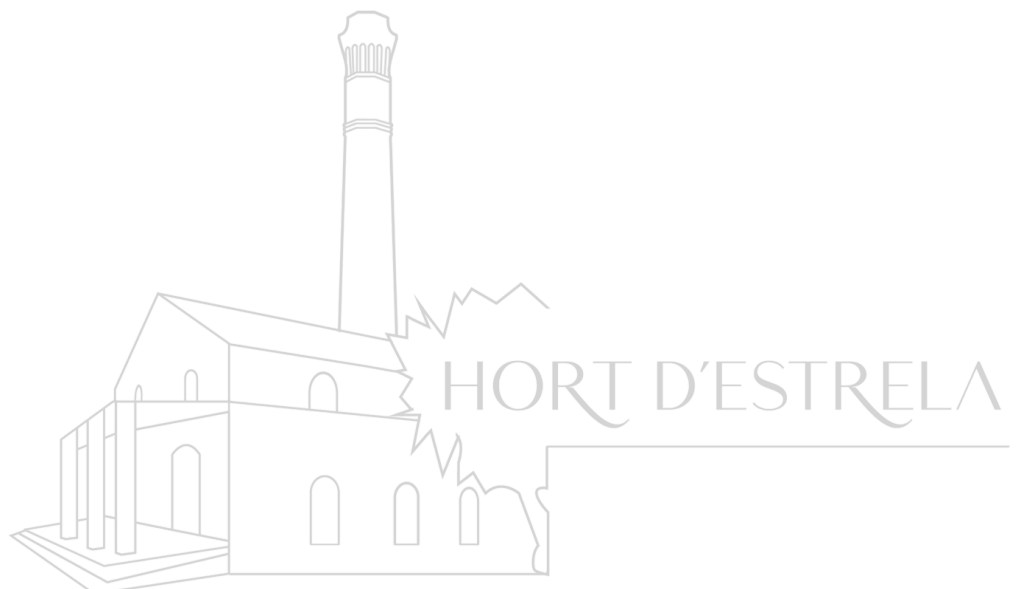
-CALAMAR PLAYA CON UNA TEMPURA DE GALERAS Y AJOACEITE DE BOGAVANTE. (Alergenos 1, 12 Y 13) 19,00 €

-PULPO A LA GALLEGA SOBRE PATATAS ASADAS A LA BRASA, CON ESPUMA DE SOBRASADA IBERICA Y CRUJIENTE DE MIGAS DE PAPADA CURADA, (NO TE PUEDES PERDER SUS SABORES, TEXTURAS Y AROMAS).
(Alergenos 1 y 3) 17,50 €

ENTRANTES DE BOCADO

-CROQUETA DE TORREZNO DE SORIA (El rebozado es de panko mezclado con la deshidratación del torrezno, de esta forma conseguimos mayor sabor a la croqueta y diferente textura). (Alergenos 1) 2,90 €

-PEPITO DE PAN BAO DE CARBÓN CON TITAINA, BLANCO Y NEGRO.
(Alergenos 3,4 y 7) 5,50 €



ARROCES DE LA TERRETA

-PAELLA VALENCIANA, ELABORADA TRADICIONALMENTE CON POLLO, CONEJO, ROJET, GARROFO, PIMENTÓN Y AZAFRAN, CON OPCIÓN DE CARACOLES. (Todos los productos utilizados son frescos
*El garrofón dependerá de la temporada)

16,50 €

-PAELLA DE VERDURAS CON VERDURAS O FIDEUA DE TEMPORADA. ELABORADA CON CALDO DE VERDURA CASERO, ROJET, GARROFÓN, CALABAZA, TIRAS DE ZANAHORIA, ESPINACA FRESCA Y COUS COUS DE COL AL FINAL DE LA COCCIÓN.

15,50 €

NUESTROS ARROCES FUSIÓN DE LA TERRETA

-ARROZ DE PATO SECO, MELOSO O FIDEUA. ELABORADO A PARTIR DE UN CALDO DE LA CARCASA DE PATO, CON PATO DESMIGADO Y CONFITADO, ROJET, CALABAZA Y ACABADO AL FINAL DE LA COCCIÓN ON ESPINACA FRESCA.

19,90 €

-ARROZ DE CHULETÓN DE VACA RUBIA GALLEGA CON MADURACION DE 45 DIAS, ELABORADA A PARTIR DE UN CALDO DE HUESOS DE VACA, CON ROJET, CRUJIENTE DE LASCAS DE TORREZNO PAPADA Y 500 Gr DE CHULETÓN DE VACA RUBIA GALLEGA.

26,00 €

-ARROZ DE SECRETO A BAJA TEMPERATURA O FIDEUA, ELABORADO A PARTIR DE UN CALDO DE CARCASAS DE POLLO, CON SECRETO DESMIGADO, BONIATO, ROJET, TATAKI DE SECRETO A LA BRASA, TERMINADO EN SU ULTIMA COCCIÓN CON ESPINACAS FRESCAS Y COUS COUS DE COLIFLOR RAYADA.

19,90 €

NUESTROS ARROCES AL HORNO Y MELOSOS

-ROSETJAT DEL MAS DEL JUTGE (TORRENTÍ), ELABORADO A PARTIR DE UN CALDO DE CERDO CON MANITAS DE CERDO, CON PELOTA SALADA, MORCILLA, GARBANZOS, TOCINO, BLANQUET Y NUESTRA PELOTA DULCE (Elaborada por nosotros), (Tienes que probarlo es un arroz sorprendente de nuestra tierra).

16,90 €

-ARROZ AMB FESOLS I NAPS TRADICIONAL, (ARROÇ AMB PEROL), ARROZ CALDOSO ELABORADO CON UNA BASE DE CALDO DE CERDO, CON RABO DE CERDO, MANITAS DE CERDO, BLANQUET, MORCILLA, ALUBIAS, NABO BLANCO, NAPICOL Y PATATAS.

16,50 €

NUESTROS ARROCES Y FIDEOS DE LA MAR

- ARROZ DEL SEÑORET O FIDEUA, ELABORADO A PARTIR DE UN FUMET DE GALERAS TOTALMENTE CASERO, CON CALAMAR, GAMBAS Y COLAS DE GAMBÓN PELADO. (Alergenos 2 Y 13). 16,50 €
- PAELLA DE MARISCO, MELOSO O FIDEUA. ELABORADO A PARTIR DE UN FUMET DE CRUSTACEOS VARIADOS, CALAMAR, GAMBAS, CIGALAS Y LANGOSTINOS. (Alergenos 2 Y 13). 17,50 €
- PAELLA DE BOGAVANTE O MELOSO, ELABORADO A PARTIR DE UN FUMET DE LAS CABEZAS DE BOGAVANTE, CON BOGAVANTE, CALAMAR Y GAMBAS. (Alergenos 2 y 13) 25,90 €
- ARROZ DE CIGALAS, MELOSO O FIDEUA. ELABORADO A PARTIR DE FUMET DE GALERAS OTALMENTE CASERO, CON CALAMAR, GAMBAS Y CIGALAS (Alergenos 2 y 13). 17,50 €
- ARROZ NEGRO DE SEPIA SUCIA, ELABORADO A PARTIR DE UN FUMET DE CRUSTACEOS VARIADOS, CON SEPIA SUCIA, GAMBAS Y COLAS DE GAMBÓN (Alergenos 2 y 13) 17,00 €

NUESTROS ARROCES FUSIÓN DE LA MAR

- ARROZ DE PULPO A LA GALLEGAEN ALL Y PEBRE, SECO O MELOSO, ELABORADO A PARTIR DE UN CALDO DE PESCADO BLANCO (Rape y Merluza), CON PULPO, CALAMAR, GAMBAS, AJO, GUINDILLA Y PATATA. (Alergenos 4 y 13), (Fusión increíble, guardando la tradición de los sabores). 20,50 €
- ARROZ DE PLACTON Y ZAMBURIÑAS, ELABORADO A PARTIR DE UN CALDO DE PESCADO BLANCO (Rape y Merluza), CON CALAMAR, GAMBAS, ZAMBURIÑAS Y PLACTON. (Alergenos 4, y 13) (Arroz sorprendente que te transporta a sabores increíbles de la mar, si no lo has probado aún, tienes que hacerlo, te sorprenderá). 24,00 €
- ARROZ DE CANGREJO AZUL, SECO O MELOSO, ELABORADO A PARTIR DE UN FUMET DE CRUSTACEOS VARIADOS, CON CALAMAR, SEPIA, GAMBAS Y CANGREJO. (Alergenos 2 y 13) 19,00 €

** 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

- SUQUET DE MARISCO, CON SEPIA, CIGALA, GAMBON, GAMBA PELADA Y ZAMBURIÑAS. (Alergenos 2, 12 y 13) 22,00 €
- SUQUET DE BOGAVANTE, CON SEPIA, GAMBA PELADA Y COLAS DE GAMBÓN. (Alergenos 2, 12 y 13) 24,00 €
- AL I PEBRE, HECHO TRADICIONALMENTE. 16,90 €

PLATOS PRINCIPALES A LA BRASA

- 250 Gr DE LOMO BAJO CON UNA MADURACIÓN DE 30 DÍAS, HECHO A LA BRASA, ACOMPAÑADO DE NUESTRAS PATATAS PANADERAS AROMATIZADAS. 23,90 €
- CHULETÓN 500 Gr, DE VACA GALLEGA CON UNA MADURACION DE 45 DÍAS, ACOMPAÑADO DE NUESTRAS PATATAS PANADERAS AROMATIZADAS. (Aconsejable para compartir) 37,00 €
- 400 Gr DE COSTILLA DE CERDO, COCINADA A BAJA TEMPERATURA DURANTE 19 HORAS A 84°C EN SU PROPIO JUGO Y ACOMPAÑADA DE NUESTRAS PATATAS ASADAS. (Un manjar que se deshace en la boca, muy recomendable) 16,50 €
- BURGUER DE 180 Gr DE ANGUS, QUESO CURADO, TOMATE VALENCIANO, RELISH DE PEPINILLO CON PANCETA AHUMADA Y NUESTRA SALSA DE YEMA CURADA, CON NUESTRO PAN DE BRICOCHE DE PATATA Y MANTEQUILLA, ACOMPAÑADA DE PATATAS ASADAS, (Una Hamburguesa que te sorprende por sus sabores y texturas), (Alergenos 1 y 3). 14,90 €

NUESTROS PLATOS DE PESCADO A LA BRASA

- PESCADOS CORVINA, BACALAO, LUBINA Y SALMÓN (Según mercado o lonja) P.S.M €



NUESTROS POSTRES

-TARTA DE QUESO RECONSTRUIDA CON TIERRA DULCE. (Alergenos 1 y 3)	7,20 €
-RECONSTRUCCION DE TARTA DE CHOCOLATE, EN TRES TEXTURAS. (Alergenos 1 y 3)	7,20 €
-ARNADI VALENCIANO, CON CREMA DE CALABAZA Y DATILES, BIZCOCHO DE CALABAZA Y ALMENDRAS, PIÑONES, CON UN LIGERO TOQUE DE CAZALLA. (Alergenos 3)	6,75 €
-MILHOJAS DE TORRIJA VALENCIANA, CON UNA SOPA SUAVE DE CREMAET Y LECHE MERENGADA. (Alergenos 1 y 3)	7,20 €
-FRUTA DE TEMPORADA	5,80 €

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 (A PARTIR DE 6 COMENSALES).
- Nuggets de pollo con patatas fritas.
- Calamares romana.

Postre:

- Tarrina de helado de La Menorquina a elegir de las tres variedades (entre los disponibles en stock).

MENÚ INFANTIL

12,90 €



CARTA DE ALÉRGENOS DISPONIBLE EN EL LOCAL.