



CARTA



ARROCERÍA & BRASERÍA

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.





HORT D'ESTRELA



ENTRANTES DE BOCADO

-  Croqueta de torrezno de Soria. 2,90 €
 1
-  Pan bao de carbón con cochinillo cocinado a baja temperatura, corteza de su piel y mahonesa de cremaet. 5,50 €
 1  3
-  Crujiente de buñuelos de bacalao con mermelada de pimiento a la brasa. 3,60 €
 1  4  5  13
-  Torrezno de Soria suflado con chips de patata y coulis de su jugo. 8,50 €

PARA EMPEZAR EN FRÍO

-  Tomate valenciano, ventresca de atún, cebolla encurtida, piparra y aceite de carbón. 15,50 €
 4  12
-  Ensaladilla de sepia cocinada a baja temperatura durante dos horas, acompañada de mahonesa de lima y sésamo, tierra de aceituna negra y crujiente de grisinis. 16,90 €
 1  3  11  12  13
-  Tartar de salmón ahumado (elaboración casera), curado en sal marina con cítricos de naranja y limón, acompañado de crema de aguacate, helado de yuzu, sésamo negro y crujiente de maíz. 16,50 €
 4  11  11

PARA SEGUIR EN CALIENTE

-  Bravas a baja temperatura, cocinadas durante tres horas a 90 °C, marinadas con humo líquido y pimentón, acompañadas de nuestro ajoaceite de ajo negro casero y salsa kimchi. 11,50 €
 3  11
-  Huevos rotos, con una suave bechamel de su jugo de jamón ibérico, patatas en dos texturas y nuestros torreznos de su corteza. 16,80 €
 1  3
-  Alcachofas rebozadas con papas sabor jamón, con careta de cerdo cocinada a baja temperatura y terminada a la brasa, acompañadas de una suave mahonesa de carbón y romero. 15,90 €
 1  3



Los números e iconos de alérgenos se explican al final de la carta.

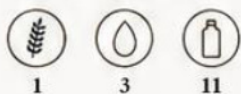


PARA SEGUIR EN CALIENTE

-  Crujiente de alitas al estilo japonés, deshuesadas, cocinadas a baja temperatura, rebozadas con panko y shichimi togarashi, acompañadas de nuestro gel de maracuyá y su perfume.

8 unidades · 13,50 €

12 unidades · 16,90 €



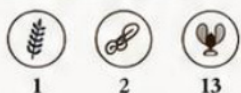
-  Tacos de magret de pato a la naranja, cocinado durante 2 horas a 76 °C y terminado a la brasa, junto con demiglace de su jugo, coulis de naranja y mahonesa cítrica de su piel, acompañado de 4 tortitas de maíz y pico de gallo valenciano.

17,50 €



-  Pulpitos cocinados al vacío para obtener una textura suave, con tempura de su propia tinta, sobre una suave mahonesa de edamame y crujiente de los mismos.

15,60 €



-  Pulpo a la gallega sobre patatas asadas a la brasa, con espuma de sobrasada ibérica y crujiente de migas de papada curada.

17,90 €



-  Calamar de playa con tempura de galeras y ajoaceite de bogavante.

19,00 €



SERVICIO DE PAN ESPECIAL

-  Orza de pan de masa madre con pimentón y aceite tostado a la brasa y acompañado con tomate natural y ajoaceite de ajo negro.

5,50 €



-  Pan sin gluten

2,00 €



Los números e iconos de alérgenos se explican al final de la carta.



ARROCES DE LA TERRETA

-  Paella valenciana, elaborada tradicionalmente con pollo, conejo, rojet, garrofó, pimentón y azafrán, con opción de caracoles. Todos los productos utilizados son frescos. 17,90 €
**El garrofó dependerá de la temporada.*
-  Paella de verduras o fideuá de temporada, elaborada con caldo de verdura casero, rojet, garrofó, calabaza, tiras de zanahoria, espinaca fresca y cuscús de col al final de la cocción. 16,50 €

NUESTROS ARROCES FUSIÓN DE LA TERRETA

-  Arroz de pato, seco o meloso, o fideuá, 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 con espinaca fresca. 21,90 €
-  Arroz de chuletón de vaca rubia gallega con maduración de 45 días, elaborado a partir de un caldo de huesos de vaca, con rojet, crujiente de lascas de torrezno, papada y 500 g de chuletón de vaca rubia gallega. 28,00 €
-  Arroz de secreto a baja temperatura o fideuá, elaborado a partir de un caldo de carcasas de pollo, con secreto desmigado, boniato, rojet, tataki de secreto a la brasa, terminado en su última cocción con espinacas frescas y cuscús de coliflor rallada. 20,90 €
-  Arroz seco de manitas de cerdo cocinadas al vacío a baja temperatura durante 6 horas a 84 °C en su guiso, con blanquet, garbanzos y patata de su cocido. 18,50 €
¡NUEVO! El guiso tradicional de manitas, fusionado en una paella.

NUESTROS ARROCES AL HORNO Y MELOSOS

-  Rossejat del Mas del Jutge (torrentí), elaborado a partir de un caldo de cerdo con manitas de cerdo, pelota salada, morcilla, garbanzos, tocino, blanquet y nuestra pelota dulce elaborada por nosotros. 19,50 €
-  Arròs amb fesols i naps tradicional (arròs 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. 17,90 €

TODOS NUESTROS ARROCES SON POR ENCARGO

Arroces tradicionales y arroces al horno: reserva con 24 horas de antelación, debiendo realizarse la comanda antes de las 20:00 h del día anterior.

Arroces fusión y calderetas: reserva con 48 horas de antelación, debiendo realizarse la comanda antes de las 20:00 h de dos días antes.

Precio por persona. Mínimo 2 personas.

Hasta 8 comensales, máximo un arroz diferente por mesa; a partir de 9 comensales, máximo dos arroces diferentes por mesa.

Cuando la variedad lo permita, nuestros arroces podrán elaborarse secos, melosos o en fideuá, excepto el rossejat y el arròs amb fesols i naps, que se servirán únicamente en su elaboración tradicional.

NUESTROS ARROCES Y FIDEOS DE LA MAR

	Arroz del señoret o fideuá, elaborado a partir de un fumet de galeras totalmente casero, con calamar, gambas y colas de gambón pelado.	17,50 €
	  2 13	
	Paella de marisco, meloso o fideuá, elaborada a partir de un fumet de crustáceos variados, calamar, gambas, cigalas y langostinos.	19,50 €
	  2 13	
	Paella de bogavante o meloso, elaborada a partir de un fumet de las cabezas de bogavante, con bogavante, calamar y gambas.	26,90 €
	  2 13	
	Arroz de cigalas, meloso o fideuá, elaborado a partir de fumet de galeras totalmente casero, con calamar, gambas y cigalas.	18,50 €
	  2 13	
	Arroz negro de sepia sucia, elaborado a partir de un fumet de crustáceos variados, con sepia sucia, gambas y colas de gambón.	17,50 €
	  2 13	

NUESTROS ARROCES FUSIÓN DE LA MAR

	Arroz de pulpo a la gallega en all i pebre, seco o meloso, elaborado a partir de un caldo de pescado blanco (rape y merluza), con pulpo, calamar, gambas, ajo, guindilla y patata.	22,50 €
	  4 13	
	Arroz de plancton y zamburiñas, elaborado a partir de un caldo de pescado blanco (rape y merluza), con calamar, gambas, zamburiñas y plancton.	24,00 €
	  4 13	
	Arroz de cangrejo azul, seco o meloso, elaborado a partir de un fumet de crustáceos variados, con calamar, sepia, gambas y cangrejo.	21,90 €
	  2 13	
	Arroz de raya fresca de lonja, calamar de playa, colas de langostinos y acabado con espárragos de mar y unos toques de ajoaceite de edamame. ¡NUEVO! Una explosión de sabores.	20,50 €
	    	

TODOS NUESTROS ARROCES SON POR ENCARGO

Arroces tradicionales y arroces al horno: reserva con 24 horas de antelación, debiendo realizarse la comanda antes de las 20:00 h del día anterior.

Arroces fusión y calderetas: reserva con 48 horas de antelación, debiendo realizarse la comanda antes de las 20:00 h de dos días antes.

Precio por persona. Mínimo 2 personas.

Hasta 8 comensales, máximo un arroz diferente por mesa; a partir de 9 comensales, máximo dos arroces diferentes por mesa.

Cuando la variedad lo permita, nuestros arroces podrán elaborarse secos, melosos o en fideuá, excepto el rossejat y el arròs amb fesols i naps, que se servirán únicamente en su elaboración tradicional.

NUESTRAS CALDERETAS POR ENCARGO

-  Suquet de marisco, con sepia, cigala, gambón, gamba pelada y zamburiñas. **22,90 €**
  
 2 12 13
-
-  Suquet de bogavante, con sepia, gamba pelada y colas de gambón. **25,90 €**
  
 2 12 13
-
-  All i pebre, hecho tradicionalmente. **16,90 €**

PLATOS PRINCIPALES A LA BRASA

-  250 g de lomo bajo con una maduración de 30 días, hecho a la brasa, acompañado de nuestras patatas panaderas aromatizadas. **26,50 €**
-
-  Chuletón de 500 g. de vaca gallega con una maduración de 45 días, acompañado de nuestras patatas panaderas aromatizadas. Aconsejable para compartir. **42,00 €**
-
-  400 g de costilla de cerdo, cocinada a baja temperatura durante 19 horas a 84 °C en su propio jugo y acompañada de nuestras patatas asadas. **18,50 €**
-
-  Burger de 180 g de Angus, queso curado al romero, tomate valenciano, pepinillo dulce, panceta ratura, yema curada y nuestra salsa de cremacet, con pan brioche de patata añada de patatas de boniato. **16,50 €**



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 con crumble salada de queso y coulis toffee de caramelo. **7,20 €**
-   
1 3 6
-
-  Tarta de horchata y fartons con helado de leche merengada. **7,20 €**
-   
1 3 6
-
-  Arnadí valenciano, bizcocho de calabaza, almendra y piñones, un ligero toque de cazalla y helado de calabaza y dátiles. **6,75 €**
- 
3
-
-  Reconstrucción de cremaet: crema pastelera suave de café, gel de ron quemado, teja de canela, granos de café de chocolate negro, tierra de limón y toffee de café. **7,20 €**
-   
1 3 6
-
-  Fruta de temporada. **5,80 €**

MENÚ INFANTIL

Plato infantil a elegir, acompañado de postre (helado de la casa) e incluye una bebida (agua o refresco). **14,90 €**

OPCIONES DE PRIMER PLATO

- Paella de pollo desmenuzado (a partir de 6 comensales).
- Nuggets de pollo con patatas fritas.
- Longanizas a la brasa con patatas.

POSTRE

- Tarrina de helado Menorquina de la casa, a elegir entre las variedades disponibles en stock.



Los números e iconos de alérgenos se explican al final de la carta.



ALÉRGENOS



1

Gluten



2

Crustáceos



3

Huevos



4

Pescado



5

Cacahuètes



6

Soja



7

Leche



8

Frutos de cáscara



9

Apio



10

Mostaza



11

Sésamo



12

Sulfitos



13

Moluscos



14

Altramuces



*Si padece alguna alergia o intolerancia alimentaria, consulte con nuestro personal.
Carta de alérgenos disponible en el local.*