



RESTAURANT VIÑAS DE LÁRREDE

Chef Toni Polca

Entrantes

- ↳ *Tataki de ternera del valle con ensalada de verduras de invierno aliñadas.* 14,00€
- ↳ *Ensalada templada de codornices en escabeche con vinagreta de piquillos y habas* 13,50€
- ↳ *Morcilla en pasta filo, huevo a 62° con romesco de pimientos y avellanas* 13,50€
- ↳ *Raviolis de langostinos y carabineros, salsa de coco -curry y vinagreta de lima y cacahuets.* 15,00€
- ↳ *Crema de rebozuelos, yema a 60° , migas de pan de pueblo con cecina* 14,00€
- ↳ *Pochas con caldo de tomate asado, velo de vieiras, ajo negro y piparras* 13,50€
- ↳ *Foie a la sarten, alcachofas salteadas y espuma de patata ahumada* 17,00€
- ↳ *Pulpo a la parrilla, panceta y vinagreta de morrones* 19,50€
- ↳ *Mollejas de cordero glaseadas, carpaccio de calabacín y virutas de parmesano* 14,00€

*Si usted tiene alguna intolerancia, por favor solicite la carta de alérgenos.
Muchas gracias.*



RESTAURANT VIÑAS DE LÁRREDE

Chef Toni Polca

Principales

- ❖ *Solomillo de vaca a la parrilla, pil pil de boletus, salsifis salteados* 26,00€
- ❖ *Lingote de rabo de toro, apio nabo cremoso y culís de tempranillo* 18,00€
- ❖ *Lomo de trucha pirenaica, mamia, hinojo y vinagreta de granny smith.* 18,50€
- ❖ *Estofado de ciervo, crema de reineta y castañas caramelizadas* 18,00€
- ❖ *Paletilla de cordero a baja temperatura con patatas rotas al romero.* 19,00€
- ❖ *Magret de pato, salsa teriyaki, chutney de melocotón y ensalada de quinoa.* 17,50€
- ❖ *Pichón en dos cocciones, risotto de trompetas de la muerte y remolacha balsamica* 24,50€
- ❖ *Lubina salvaje con trigo negro y crema de liliacias.* 26,00€
- ❖ *Presa de cerdo iberico al carbon con yuka frita y chimichurri.* 23,00€



RESTAURANT VIÑAS DE LÁRREDE

Chef Toni Polca

Postres

- ❖ *Crema de limón, crumble y bastones de merengue* 6,50€
- ❖ *Esponjoso de chocolate con espuma de cereza* 6,50€
- ❖ *Tarta de queso con infusión de frutos rojos* 6,50€
- ❖ *Torrija caramelizada con pastelera de fruta de la pasión* 6,50€
- ❖ *Manzana al tomillo limón, hojaldre y espuma de yogurt* 6,50€
- ❖ *Panacotta, naranja a la hierbabuena y caramelo de almendra* 6,50€
- ❖ *Tocino de cielo de maracuyá con cremoso de lima y caviar de frambuesa* 6,50€
- ❖ *Bizcocho de almendra con su crema y tartar de peras al vino* 6,50€

Vinos de Postre

- ❖ *Oporto / copa* 6,00€
- ❖ *Néctar Pedro Ximénez dulce / copa* 4,50€
- ❖ *Noé Pedro Ximénez envejecido 30 años / copa* 11,00€
- ❖ *Pacharán artesano / copa* 6,50€