



RESTAURANT VIÑAS DE LÁRREDE

Chef Toni Polca

Entrantes

- ☞ *Vieiras, tirabeques y crema de coliflor tostada* 16,00€
- ☞ *Ensalada templada de codornices en escabeche con vinagreta de piquillos y habas* 13,50€
- ☞ *Morcilla en pasta filo, huevo a 62º con romesco de pimientos y avellanas* 13,50€
- ☞ *Pulpo a la parrilla, panceta y vinagrata de morrones* 19,50€
- ☞ *Alcachofas naturales, verdel ahumado, perlas balsámicas y textura de sofrito* 14,50€
- ☞ *Espárragos frescos salteados, cecina y emulsión de almendras* 14,50€
- ☞ *Micuit de pato, tostas de pan de higos y mermelada de naranja amarga al vino blanco* 16,50€
- ☞ *Espinaca baby, queso de cabra y manzana en texturas, aliño de nueces miel y Módena* 13,50€
- ☞ *Tataki de trucha del Cinca, hinojo laminado y aguacate.* 14,00€
- ☞ *Raviolis de langostinos y carabineros, salsa de coco - curry y vinagreta de lima y cacahuets.* 15,00€
- ☞ *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 cerdo ibérico, queso de Gabás y calabaza encurtida 16,50€
- ❖ Desmigado de carrillera de ternera en costra con cremoso de apio nabo 18,00€
- ❖ Lomo bajo de ternera pirenaica, espuma de patata al estragón y portobellos 23,50€
- ❖ Presa de cerdo ibérico al carbón con falso risotto de trigueros y ajetes 23,00€
- ❖ 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 balsámica 24,50€
- ❖ Bacalao confitado, jugo de chilindrón y tempura de cebolleta 16,50€
- ❖ Tronco de rape en migas de tomate seco, guisantes con jamón y su pesto 26,00€

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€

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€