



RESTAURANTE VIÑAS DE LÁRREDE

Chef Toni Polca

Entrantes

Ensalada de codornices en escabeche con vinagreta de piquillos y habas	13,50€
Morcilla en pasta filo, huevo a 62º y romesco de pimiento y avellanas.....	13,50€
Raviolis de langostinos y carabineros, salsa de cococurry con vinagreta de lima y cacahuets.....	15,00€
Foie a la sartén, alcachofas salteadas y espuma de patata ahumada	17,00€
Pulpo a la parrilla, panceta, vinagreta de morrones y gel de piparras.....	19,50€
Mollejas de cordero glaseadas, carpaccio de calabacín y virutas de parmesano.....	14,00€

Principales

Lingote de rabo de toro, apio nabo cremoso y culis de tempranillo	18,00€
Paletilla de cordero a baja temperatura con patatas al romero	19,00€
Solomillo de vaca a la parrilla, portobellos confitados y polenta con Gabás crujiente.....	26,00€
Magret de pato, salsa teriaky, chutney de mango y ensalada de quínoa	18,00€
Presa de cerdo ibérico al carbón con yuca frita y chimichurri	23,00€
Lubina salvaje, arroz meloso de tomate asado y pesto de guisantes con albahaca	26,00€

Postres

Esojoso de chocolate con espuma de cereza	
Lemon curd con sopa fría de frambuesa, crumble y bastones de merengue	
Torrijas caramelizadas con pastelera de fruta de la pasión	
Hojaldre de fruta de temporada a la hierba Luisa con espuma de yogurt y lima	
Panna cotta de vainilla, tartar de melocotón y almendras garrapiñadas	
Tarta de queso con infusión de frutos rojos	
	6,50€