



# EL DESAFUERO

— COMIENDO QUE ES GERUNDIO —

Lugar de grandes comidas



## **LAS TOSTAS** (CON PAN ARTESANAL)

- DE LOMO IBÉRICO DE BELLOTA CON AGUACATE
- DE CHORIZO DULCE, TOMATE CONFITADO Y QUESO 3 LECHES
- DE GULAS CON AJO TOSTADO
- DE BONITO CON AGUACATE
- DE PATO CON HIGOS
- DE QUESO DE OVEJA Y JABUGO
- DE BRIE CON CAMARÓN GIGANTE

## **LAS CROQUETAS** (CREMOSAS Y CASERAS)

- DE FABADA DE LA CASA
- DE JAMÓN JABUGO DE BELLOTA
- DE BOLETUS

## **LOS CARPACCIOS**

- DE RES
- DE PULPO
- DE ATÚN ALETA AMARILLA
- DE ABULÓN LAPA











## **LAS ENTRADAS**

- ANCHOAS DEL CANTÁBRICO CON AGUACATE
- ORDEN DE QUESOS MANCHEGO DE FLOR DE ESGUEVA
- TORTILLA DE PATATAS AL NATURAL O CON CHORIZO
- CHORIZO DEL MERCADO A LA SIDRA
- FOIE GRAS DE LA CASA
- JABUGO DE BELLOTA 959 CORTADO A MANO
- ORDEN DE CHORIZO IBÉRICO
- PIQUILLOS RELLENOS DE BONITO
- TAQUITOS DE PATO CONFITADO
- ESPÁRRAGOS FRESCOS ASADOS CON SAL DE GRANO
- BOQUERONES EN ACEITE
- CALAMARES AL SARTÉN
- COQUINAS AL ALBARIÑO
- HUEVOS ESTILO CASA LUCIO

## **PLATOS CON CUCHARA**

- CREMA DE LANGOSTA DE LA CASA
- CASTELLANA DE AJO CON HUEVO DESHILADO
- SOPA VERDE DE ROBALO CON ALUBIAS



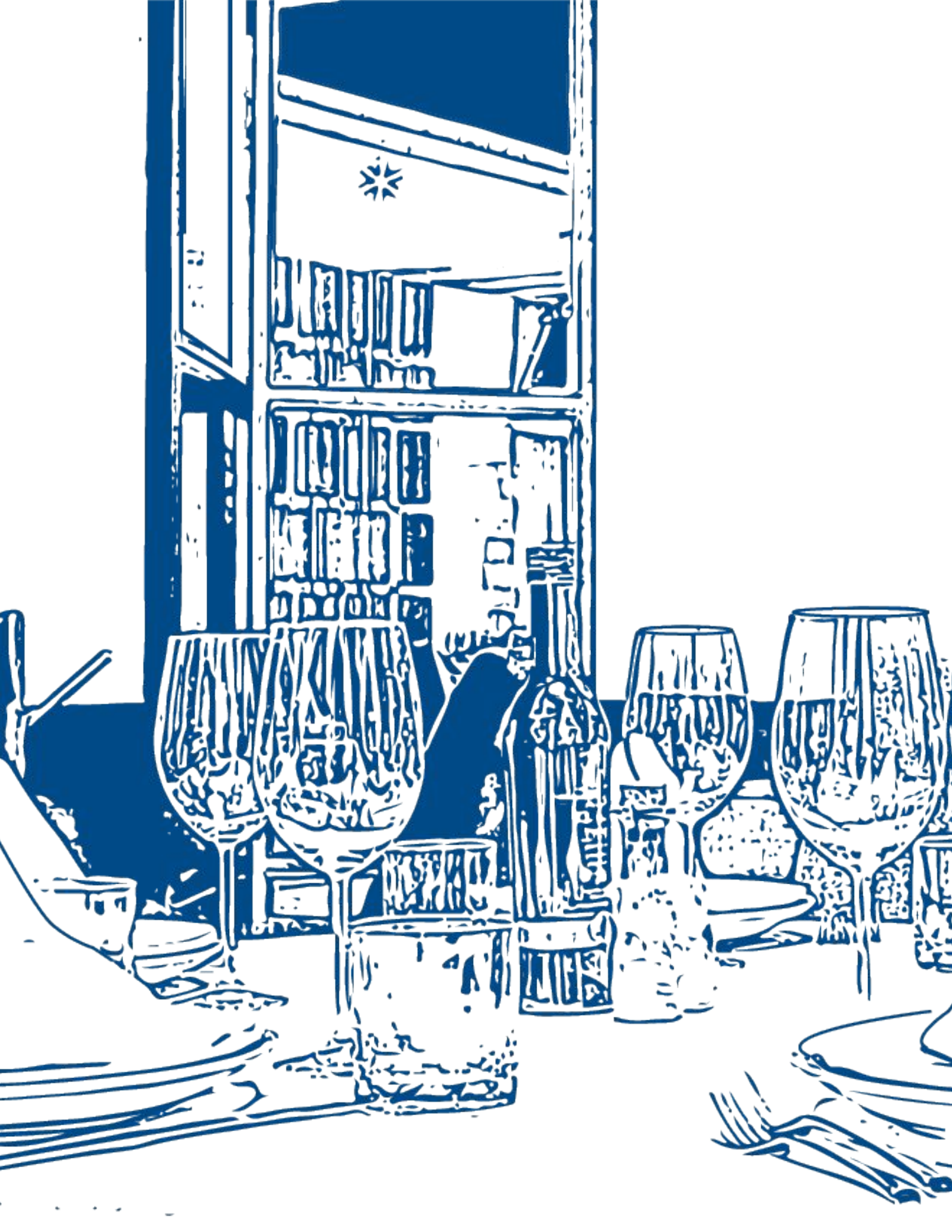
## ENSALADAS FRESCAS

- **LA CASA:** Lechugas, jitomate escalfado, cebolla, pepino y vinagreta de comino.
- **PASIÓN:** Lechugas, maracuyá, fresa, salmón ahumado, piñón y queso de cabra.
- **ESPECIAL:** De cogollos con bonito, tomates, aderezo de anchoas y parmesano.
- **DEL CAMPO:** Queso de cabra, jamón deshidratado, lechugas, jitomate escalfado, cebolla, pepino y vinagreta de comino.

## FIDEUA, ARROCES Y PASTA

- ARROZ NEGRO AL HORNO CON AROS DE CALAMAR
- ARROZ CON LANGOSTINOS SALTEADOS EN TOMATE Y AZAFRÁN
- ARROZ DESAFUERO CALDOSO AL AZAFRÁN CON GUINDILLAS Y CHIPIRONES
- ARROZ CALASPARRA EN SARTÉN CON LECHÓN Y VERDURAS ORGÁNICAS
- SARTEN DE ARROZ CALDOSO CON HABITAS Y PULPO
- FIDEUA CON AZAFRÁN Y MARISCOS
- RISOTTO AL PARMESANO CON TRUFA Y PERA
- PAELLA DE VERDURAS







## **PESCADOS** (PREGUNTE POR LA PESCA DEL DÍA)

- **A LA CACEROLA**
- **AL BARRO CON GUINDILLAS:** Con sofrito de guajillo y olivo sobre cama de patatas.
- **CON ACEITE, TOMATES Y CHILES GÜEROS**
- **A LA SIDRA CON MANZANAS**
- **EUREKA:** Reducción de Chardonnay, limón eureka y sofrito de ajo con guajillo.
- **A LA SAL:** Completo para 2 personas.
- **SALMÓN LAQUEADO EN SALSA DE SOYA**

## **MARISCOS**

- **CAMARÓN U8:** Al epazote con perejil frito / Gratinados con salsa de higo.
- **LANGOSTINOS AL GUSTO :** Pregúntale al mesero por la especialidad.







## **CARNES Y AVES**    Pregunta por existencias.

**Todas las aves y carnes tardan 40 minutos de preparación.**

- **SOLOMILLO ANGUS:**

- En costra de queso gorgonzola y salsa de oportos
- Salsa de Morillas
- Salsa de Alcaparras

- **SHORT RIB BRASEADO EN REDUCCIÓN DE TINTOS**

- **LOMO DE VACA AL SARTÉN CON PAPA POBRE**

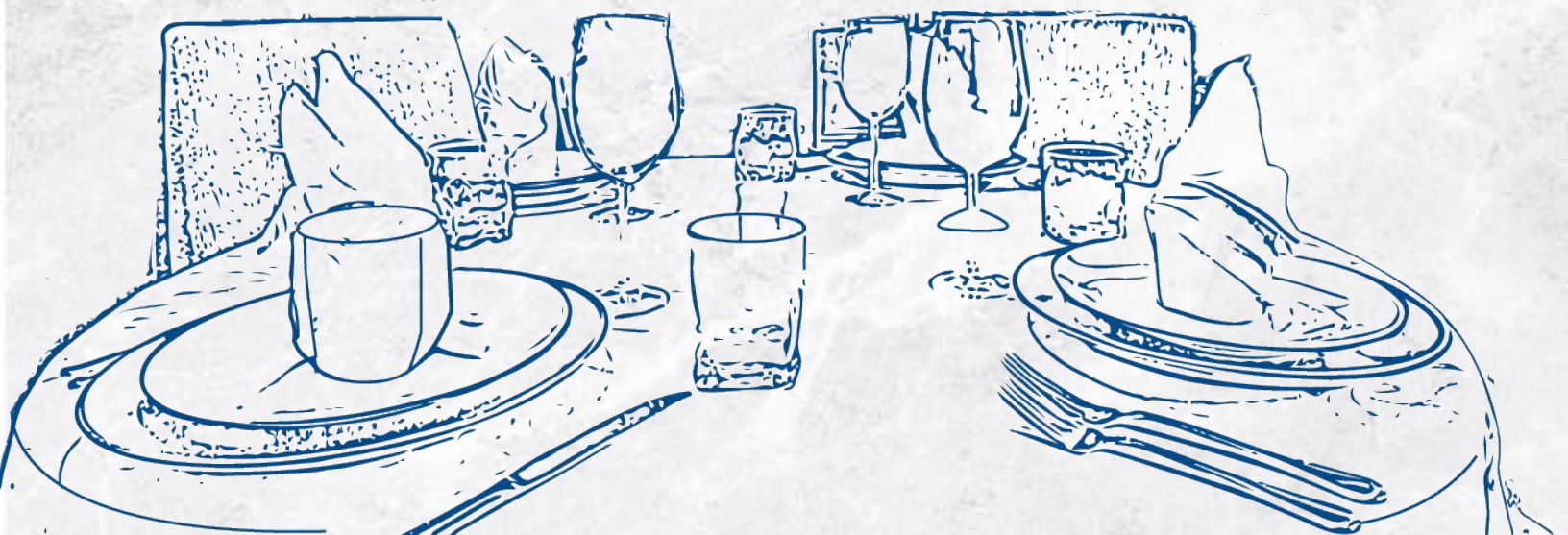
(2 Personas)

- **COSTILLAS DE CORDERO IMPORTADAS:**

- A la parilla con jelly de menta

- **COCHINILLO AL HORNO**

- **CONFIT DE PATO CON LICOR DE NORMANDÍA,  
MANZANA Y ALMENDRA**







## UN DULCE FINAL

- HELADO DE TURRÓN
- SORBETE DE SABORES DE TEMPORADA
- TEJA DE ALMENDRAS CRUJIENTE
- TARTAleta DE QUESO DE OVEJA COLADO CON HIGOS
- TARTA DE SANTIAGO
- FILLOAS
- TARTA HELADA DE LIMÓN
- CHOCOLATE DE LOS MÁS GOLOSOS



