




















La Plata
RESTAURANTE

Carta


DARA EMPEZAR

- Croquetas (jamón, bacalao, boletus y mejillones) 12,00 €

- Huevos camperos a la cazuela con boletus 16,00 €

- Carpaccio se Solomillo Ibérico relleno de Mit-cuit, queso de Los Arribes 14,00 €

- Almejas a la marinera 19,00 €

- Gambas al ajillo 15,00 €

- Tempura de trigueros, salteado de gambas con ajo y jamón y virutas de foie. 16,00 €

- Pulpo encebollado 18,00 €

- Tataki de presa ibérica, mahonesa de wasabi y soja con citricos 15,00 €

- Tartar de atún rojo 18,00 €

- Alcachofas a la plancha, natilla de foie con tocino ibérico adobado 17,00 €
- Calderillo Bejarano. 8,00 €

- Calamar de potera, tinta negra, ralladura de lima y ali-oli 17,00 €


ENSALADAS

- Ensalada templada setas de cardo, jamón de pato, crema de queso, y pipas garrapiñados. 14.00 €
 
- Ensalada de remolacha roja, queso fresco, escarola y ventresca. 14.00 €
 
- Ensalada de verduritas templada. 14.00 €
 

LOS EMBUTIDOS

- Jamón de Bellota cortado a cuchillo 100 G 19.00 €
- Lomo de Bellota. 100G 19.00 €
- Queso de oveja curado de nuestra tierra 120 G 10.00 €




GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE
CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE
SÉSAMO



DIÓXIDO DE
AZUFRE Y
SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

CARNES

- Chuletón IGP carne de salamanca (mínimo 30 días de maduración) 28,00 €/kg
(Ternera Morucha) pieza sobre 1,2 Kg para 2 personas
- Entrecot IGP carne de salamanca (mínimo 30 días de maduración) 16,00 €
(Ternera Morucha) para compartir 18,00 €
- Solomillo de ternera 20,00 €
- Solomillo de ternera al foie y salsa de oporto 24,00 €
- Tostón frito 17,00 €
- Cabrito al estilo de la sierra (al ajillo) 19,00 €
- Chuletillas de lechal. 18,00 €
- Cachopo de ternera para 2 personas (relleno de jamón Ibérico, queso y pimiento del piquillo) 30,00 €
- Hamburguesa de buey, de nuestros bueyes con cebolla confitada, pesto rojo, rúcula y guacamole impregnado en el pan cristal que se sirve 15,00 €



- Los pimientos pueden tener trazas de gluten















DE NUESTRA ZONA LO IBERICO

- Carrilleras con migas del pastor y compota de mango. 16,00 €
- Hamburguesa de pluma con trufa negra, torta del Casar y patatas paja. 17,00 €
- Solomillo con salsa agridulce de miel de Valero, angula de monte y manzana reineta del Barco. 16,00 €
- Milhoja de bola con setas de San Jorge y puré de panadera trufada. 16,00 €



PESCADOS

- Bacalao a baja temperatura con sus propios callos y morcilla de calabaza. 19.00 €
 
- Merluza plancha con guarnición de verduritas. 17.00 €

- Lomos de lubina, rissoto de arroz negro y ali-oli. 18.00 €
 
- Cocochas de bacalao en salsa verde y boletus al ajillo 19.00 €
    
- Lomos de rodaballo con patatas y salsa de azafrán. 20.00 €
 

MENÚ 12,00 € EN TERRAZA 14,00 €















Los menús no se comparten ni hay medios menús

El menú es de Lunes a Viernes excepto festivos y puentes

Ración de pan 1,20 €

Ración pan sin gluten 1,50 €

Iva incluido en precios

 GLUTEN	 CRUSTÁCEOS	 HUEVOS	 PESCADO	 CACAHUETES	 SOJA	 LÁCTEOS
 FRUTOS DE CÁSCARA	 APIO	 MOSTAZA	 GRANOS DE SÉSAMO	 DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	 MOLUSCOS	 ALTRAMUCES