






La Plata
RESTAURANTE



Carta

DARA EMPEZAR

- Croquetas (jamón, boletus y calderillo) 12,00 €




- 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 19,00 €

- Tartar de atún rojo 18,00 €

- Alcachofas a la plancha, natilla de foie con tocino ibérico adobado 17,00 €
- Ensaladilla rusa (mahonesa de mejillones, tapenade, crema de pepiñillo y cebolla roja) con su corteza frita 13,00 €
- Calderillo Bejarano. 9,00 €

- 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€

- Ensalada de tomate y cebolla roja 9,00 €

LOS EMBUTIDOS

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



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)
- Solomillo de ternera 20,00 €
- Solomillo de ternera al foie y salsa de oporto 24,00 €
- Cabrito al estilo de la sierra (al ajillo) 19,00 €
- Chuletillas de lechal. 18,00 €

**TODAS LAS CARNES QUE SEAN PARA COMPARTIR SE LES INCREMENTARAN 2€
EXCEPTO LAS QUE YA SON PARA UN MINIMO DE DOS PERSONAS**













- Los pimientos pueden tener trazas de gluten



DE NUESTRA ZONA LO IBERICO

- Carrilleras con migas del pastor y compota de mango. 16,00 €
-  
- Milhoja de bola con setas de San Jorge y puré de panadera trufada. 16.00 €
-   
- Solomillo con salsa agridulce de miel de Valero, angula de monte y manzana reineta del Barco. 16.00 €

PESCADOS

- Bacalao a baja temperatura con sus propios callos y morcilla de calabaza. 19.00 €
 
- Merluza plancha con guarnición de verduritas. 18.00 €

- Lomos de lubina, rissoto de arroz negro y ali-oli. 19.00 €
 
- 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