











LAS ENTRADAS

Calamares en hilo a la andaluza 	16
Croquetas caseras (de jamón o cecina o dátiles y bacon o cocido o gambas)	12
Queso provolone de Lombardía al horno con tomatito picado y albahaca	14
Huevos rotos con sus patatas y chistorra	12
Mejillones de conserva gourmet en escabeche	11
Morcilla de puerros de Izaskun (Gernika) con su mermelada en tabla	16
Patatitas arrugadas con mojo rojo y verde  	10
Salteado de setas del bosque con huevo de corral y aderezo con pasas	15
Tabla de chacinas del Bierzo y morcilla matachana con sus panes (PREVIO ENCARGO)	25
Tortilla de patata y cebolla, imprescindible	10
Tortillitas de camarones y ortiguillas de la bahía de Cádiz 	17

DE LA HUERTA y CERCANÍAS

Alcachofas confitadas con huevo asado y salmón o con cecina y cebolla o con salsa de foie	18
Calabaza asada al horno con queso feta o lascas de parmesano, rúcula y aliño balsámico 	14
Ensalada mixta de toda la vida, con huevo duro y atún	14
Escalivada de hortalizas asadas con atún del Cantábrico en lascas 	16
Tomate rosa con burrata, o con aliño atómico, o con atún y cebolla roja 	16
Pimientos de Gernika con huevos fritos y verduritas salteadas 	12
Wok de verduritas con langostinos y fideos cristal 	16
La crema o sopa rica de la semana	10
El plato de cuchareo o guiso de la semana	15



DEL MAR

Lomo de bacalao glaseado con alioli de ajo negro y nuestro pisto casero	18
Carpaccio de salmón y bacalao, marinado en el acto	16
Chipirones en salsa negra con arroz blanco	18
Tiradito de atún, con láminas finas de aguacate, pepino y algas wakame	18
Daditos de cazón rebozados acompañados de un alioli negro 	14


LAS CARNES

El célebre estofado de ternera de la casa	14
Lomo alto de vaca (450 grs. aprox.) sobre plato de barro caliente y su guarnición	29
Pluma ibérica a la plancha con salsa de oporto y boniato caramelizado	19
Pollo al curry estilo thai, con arroz y juliana de cebolla roja	14
Timbal de rabo de toro desmigado sobre patata pochada y con mermelada de la casa	16

EL BROCHE FINAL

De chocolate: brownie especial con helado  o coulant de chocolate	5
Fruta de temporada	5
Helado (turrón, straciatella o vainilla)	5
Tarta de queso o de crema de limón o la de la semana 	5
Tabla de quesos nacionales con sus panes y compañía (PREVIO ENCARGO)	20
Mousse suave de temporada	5

...Y EL MENÚ INFANTIL para los más pequeños (a elegir un plato)

Albóndigas de ternera con patatas fritas / Arroz blanco con huevos fritos y chistorra	12
Crujientes de pollo buenísimos, con su salsa  / Pasta rica con boloñesa o carbonara 	
Helado de la casa 	

PAN 0,90€ / unidad - SERVICIO MESA 1,00€ / comensal - I.V.A. incluido

Reservas Whatsapp 629 024 214 - www.espacioherreria.es