CARTA DE TEMPORADA



LAS ENTRADAS



Calamares en hilo a la andaluza	17
Croquetas de la casa	14
Ensaladilla rusa con lascas de atún del Cantábrico	12
Huevos rotos con patatas y su compañía	14
Morcilla de puerros de Izaskun (Gernika) con su compota de manzana en tabla	17
Patatitas con salsa de mojo rojo y verde	12
Queso provolone de Lombardía al horno con tomatito seco y albahaca	14
Tabla de chacinas del Bierzo y morcilla matachana con sus panes (PREVIO ENCARGO)	25
Tabla de quesos nacionales con sus panes (PREVIO ENCARGO)	20
Tortilla de patata y cebolla, imprescindible	12
Tortillitas de camarones de la bahía de Cádiz 🍍	15
DE LA HUERTA y CERCANIAS	
Alcachofas confitadas y huevos de corral, con salmón ahumado o con cecina y cebolla	20
Calabaza asada al horno con queso feta, rúcula y aliño balsámico	16
Ensalada mixta de toda la vida	15
Escalivada de hortalizas asadas con atún del Cantábrico	17
Pimientos de Gernika con su sal en escamas	15
Pochas a la marinera, con picadito de hortalizas, langostinos y calamar	16
Tomate carbón de Ávila con lascas de parmesano, rúcula, AOVE y escamas de sal	15
Tomate rosa con burrata, o con aliño atómico, o con atún del Cantábrico y cebolla	18
Wok de verduritas con langostinos y arroz jazmín	17
RECOMENDACIONES DEL CHEF	
La crema rica de la semana	12
El plato de cuchareo o guiso de la semana	17
DEL MAR	
Lomito de bacalao al pil-pil sobre nuestro pisto casero	19
Chipirones en su tinta con arroz blanco	18
Tiradito de atún con algas wakame y láminas finas de aguacate y pepino	18
Cazón en adobo acompañado de alioli	16
LAS CARNES	
El célebre estofado de ternera de la casa con patatitas fritas	18
Lomo alto de vaca Txogitxu (450 grs. aprox.) sobre plato de barro caliente y su guarnición	29
Pluma ibérica a la plancha con puré de boniato	21
Pollo al curry estilo thai sobre arroz jazmín	16
Timbal de rabo de vacuno desmigado sobre patata pochada y con compota de manzana	17
Y EL MENÚ INFANTIL para los más pequeños (a elegir un plato)	
Albóndigas de ternera con patatas fritas	
Crujientes de pollo buenísimos, con su salsa 🖁 / Pasta rica con boloñesa o carbonara 🖁	15

¡PREGUNTE POR NUESTRAS RECOMENDACIONES FUERA DE CARTA!

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