La matanza
de
CASA GRANERO
(Serra)

Casa Granero
Restaurante

24as Jornadas Gastronómicas de la Matanza del Cerdo, del 11 de febrero al 17 de marzo de 2019

C/ Cantó de la Torre, 9 • 46118 Serra (Valencia)
Tel.: 96 168 84 25 - 660 74 66 19
www.casaruralgranero.com

Casa Granero
Restaurante

24as Jornadas Gastronómicas de la Matanza del Cerdo

11 de febrero al 17 de marzo de 2019

Menú Gastronómico

Entrantes

- Pan
- Carpaccio de lomo de orza con vinagreta de trufa
- Torreznos fritos
- Chanfaina de la matanza con setas
- Alcachofa confitada con vinagreta de soja

Segundos

- Arroz de secreto ibérico y setas, seco o meloso (mínimo 2 raciones)
- Arròs amb fesols i naps (mínimo 2 raciones)
- Olla de la matanza
- Gazpacho de la matanza con setas (mínimo 2 raciones)
- Crujiente de manitas de cerdo relleno de foie y boletus
- Carrillada ibérica con cocktail de setas y trufa
- Albóndigas de cerdalí al Oporto con boletus y trufa (3 Unidades)

Postres

- A elegir de los de la casa

Cafés, licores y bebidas a parte

Precio 33 €
I.V.A. incluido

Todos los miércoles "Puchero Valenciano".

Nuestra Carta

Entrantes

- Pan ..... 1 €
- Jamón ibérico ..... 18 €
- Torreznos fritos ..... 12 €
- Carpaccio de lomo de orza con vinagreta de trufa ..... 12 €
- Ensalada de rúcula con lascas de lacón y vinagreta de frutos rojos ..... 12 €
- Coca de morcilla de arroz con cebolla caramelizada y ajoaceite de manzana ..... 11 €
- Croquetas de jamón ibérico (8 unidades) ..... 11 €
- Croquetas de boletus y trufa (8 unidades) ..... 12 €
- Chanfaina de la matanza con setas ..... 12 €
- Figatells a la plancha con vinagreta de cacahuetes (4 unidades) ..... 11 €
- Crujiente de sobrasada y queso con miel de romero ..... 9 €
- Alcachofas confitadas con vinagreta de soja (4 unidades) ..... 12 €
- Pastel de manzana y foie al caramelo de vino de Oporto ... 15 €
- Rocas de pulpo con ajoaceite de membrillo ..... 14 €
- Tomate trinchado y piparras con presa ibérica ligeramente escabechada ..... 10 €

Arroces y Fideos

- Arroz de secreto ibérico y setas, seco o meloso (mínimo 2 raciones) ración ..... 12,50 €
- Arròs amb fesols i naps (mínimo 2 raciones) ración ..... 11,50 €
- Arròs rossejat (mínimo 2 raciones) ración ..... 12,50 €
- Arroz a banda (mínimo 2 raciones) ración ..... 11,50 €
- Arroz negro con alcachofas y ajos tiernos (mínimo 2 raciones) ración ..... 12,50 €
- Arroz meloso o seco de bogavante (mínimo 2 raciones) ración ... 19,00 €
- Arroz de carabineros, alcachofas y ajos tiernos, seco o meloso (mínimo 2 raciones) ración ..... 14,50 €
- Paella de marisco (mínimo 2 raciones) ración ..... 13,50 €
- Paella de pollo y conejo (mínimo 4 raciones) ración ..... 13,50 €
- Fideuà de presa ibérica con alcachofas y foie (mínimo 2 raciones) ración ..... 12,50 €
- Fideuà gandiense (mínimo 2 raciones) ración ..... 13,00 €
- Fideuà negra con alcachofas y ajos tiernos (mínimo 2 raciones) ración ..... 12,50 €

Segundos

- Crujiente de manitas de cerdo relleno de foie y boletus.. 16 €
- Carrillera ibérica con cocktail de setas y trufa ..... 16 €
- Entrecot de ternera a la plancha ..... 16 €
- Albóndigas de cerdalí al Oporto con boletus y trufa (4 unidades). 13 €
- Olla de la matanza ..... 10 €
- Gazpacho de la matanza con setas (mínimo 2 raciones) ..... 11 €
- Lomo de buey a la piedra (para 2 personas) ..... 30 €
- Rabo de toro con caracoles ..... 17 €
- Rodaballo confitado con fondo de escalibada y aceite de chipirones ..... 17 €
- Lubina al horno o a la plancha ..... 17 €

Postres

- Mousse de chocolate blanco con salsa de chocolate caliente... 5,50 €
- Tarta de cuajada de la abuela ..... 5,50 €
- Tiramisú ..... 5,50 €
- Tarta de dulce de leche ..... 5,50 €
- Tarta de queso con salsa de frambuesa ..... 5,50 €
- Piña natural ..... 4,40 €
- Sopa de frutos rojos con helado de yogur ..... 6,00 €
- Sorbete de cerezas de la Sierra Calderona con toque de orujo del Bierzo ..... 6,00 €
- Helado de la Sierra Calderona, tomillo, miel y limón ..... 5,50 €
- Tarta de chocolate con nueces ..... 5,50 €
- Sorbete de mandarina ..... 5,50 €
- Crema de calabaza y mascarpone con helado de turrón ..... 6,00 €
- Surtido de la casa ..... 22,00 €

Damas y Caballeros

1996 D. Enrique Ginés Martínez, D. Cándido López Cuerdo. 1997 D. Vicente Ruiz "El Soro", D. Raimundo González Frutos. 1998 D. Antonio Ferrandis, D. Lucio Damián Blázquez. 1999 D. Gaizka Mendieta, D. Vicente Castelló. 2000 D. Francisco Lloret, D. Eugenio Herrero. 2001 D. Enrique García Asensio, D. José María Ruiz. 2002 D. Jorge Martínez Aspar, D. Salvador Gascó Ortega. 2003 D. Amedeo Carboni, D. Gil Martínez Soto. 2004 D. Raúl Aleixandre, D.ª Bárbara Rey. 2005 D. Ramón Palomar, D. Jaume Subirós. 2006 D. Quique Dacosta, D. Paco Nadal. 2007 D. Francisco Torreblanca, D. Miquel Navarro, 2008 D. Ramón Villa, D. José Luis Prada. 2009 D. Antonio Galbis, D. Vasko Vassilev. 2010 D. Vicente Seguí, D. Francisco Cano, 2011 D. Pedro Morán Quirós, D. Ricardo J. Vicent Museros, 2012 D. Ricardo Caballer, D. Ricard Camarena, 2014 D. Luis Nevado, 2015 D.ª Mercedes Lozano, 2016 "Canito", D. Alfredo Roselló Adell "Tio Fredo", 2017 D.ª Teresa Carrascosa, 2017 D. Félix Sanz, 2019 D. Juanma Romero, D. Manuel Cáceres Artesero "Manolo el del bombo"

Galardonados

2004 Levante U.D., Museo del Cerdo del Burgo de Osma en Soria, 2005 D. Carlos Marzal, 2006 Fundación Cándido de Segovia, 2007 Cadena SER radio, 2008 D. Lorenzo Díaz Sánchez, 2009 D. José Grau Ferrer, 2010 D. Carlos Bertomeu Martínez, 2011 D. Celestino Ricote Manjón, D. José Antonio Lozano Guerrero, 2012 Club Diario Levante

A LA SOMBRA DE LA TORRE

CASA RURAL

Plaza Doctor Domingo, 8 • 46118 SERRA (Valencia)
Tel.: 660 74 66 19 • tosca_68@hotmail.com
www.casaruralgranero.com