

# XXV JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA MATANZA DEL CERDO

DEL 1 DE FEBRERO AL 15 DE MARZO

## 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 y escamas de sal de jamón

### SEGUNDOS (a elegir):

Arroz de secreto ibérico seco o meloso (mínimo 2 raciones)

Olla de la matanza

Fideuà de presa ibérica con alcachofas y foie (mínimo 2 raciones)

Carrillera ibérica con cóctel de setas y trufa

Crujiente de manitas de cerdo rellenas de boletus y foie

Titaina de presa ibérica con huevo de corral y piñones

Arroz meloso de manitas deshuesadas con boletus y pato desmigado

### POSTRES:

A elegir entre los de la carta

33€

(IVA INCLUIDO)

\*El menú no incluye bebidas, licores ni café

\*\*Los menús se servirán a mesa completa

## ENTRANTES

Servicio de pan	1€
Lomo de bellota embuchado	14€
Torreznos fritos	12€
Carpaccio de lomo de orza con vinagreta de trufa	12€
Croquetas de sobrasada y queso con miel de romero (8 unidades)	12€
Croquetas de jamón ibérico (8 unidades)	12€
Escalopines de careta con panco y ajoaceite negro	12€
Ensalada de jamón serrano con tomate y queso feta aderezada con vinagreta de mostaza y miel	13€
Ravioli de calabacín relleno de morcilla y manzana con salsa de calabaza (por unidades)	3'50€
Canelón de berenjena relleno de carrillera, boletus y trufa (por unidades)	3'50€
Chanfaina de la matanza con setas	13€
Alcachofas confitadas con vinagreta de soja y escamas de sal de jamón (4 unidades)	13€
Titaina de presa ibérica con huevo de corral	12€
Pastel de manzana y foie con caramelo de vino de Oporto	15€
Tomate trinchado con ventresca de atún y aceite de la Calderona	12€

IVA INCLUIDO

# SEGUNDOS

## CARNES

Crujiente de manitas de cerdo rellenas de foie y boletus	16€
Carrillera ibérica con cóctel de setas y trufa	16€
Entrecot de ternera a la plancha	16€
Olla de la matanza	10€
Lomo de vaca vieja a la piedra terminado en la mesa (2 personas)	30€
Rabo de toro con caracoles	17€

## PESCADOS

Rodaballo confitado con fondo de escalivada y aceite de chipirones	17€
Lubina (al horno o a la plancha)	17€

IVA INCLUIDO

# ARROCES Y FIDEUÀS

Arroz de secreto ibérico y setas (seco o meloso)	13€
Arròs amb fesols i naps	12€
Arroz a banda	12€
Arroz negro con alcachofas y ajos tiernos	13€
Arroz de bogavante (seco o meloso)	19€
Arroz de carabineros, alcachofas y ajos tiernos (seco o meloso)	15€
Paella de marisco	14€
Fideuà de presa ibérica con alcachofas y foie	13€
Fideuà gandiense	14€
Fideuà negra con alcachofas y ajos tiernos	13€
Arroz meloso de manitas deshuesadas con boletus y pato desmigado	13€
Paella Valenciana (con o sin caracoles)	13'50€
Olla de calabaza (plato típico de Serra)	11'50€

IVA INCLUIDO

\*Todos los arroces y fideuàs se harán, como mínimo, de dos raciones.

# 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 arándanos	5'50€
Sopa de frutos rojos con helado de yogur	6€
Tarta de chocolate con nueces	5'50€
Helado de la Sierra Calderona (tomillo, miel y limón)	5'50€
Sorbete de mandarina	5'50€
Sorbete de cerezas con orujo del Bierzo	5'50€
Piña natural	4'40€
Sutido de la casa (está compuesto por 4 postres de la carta)	22€

## IVA INCLUIDO

\*Todos nuestros postres son caseros a excepción de la piña natural y el sorbete de mandarina.