

# Casa Tila

CASA RURAL · RESTAURANTE

## TAPAS

### ACEITUNAS

*aliñadas*

1,5

### SALMOREJO DE GUISANTE

*mejillón en escabeche*

3

### GAMBÓN A LA PLANCHA

*aceite de oliva virgen extra de La Unión*

1,9/unidad

### PATATAS -CASA TILA-

*salsa brava de chile chipotle y ali oli de ajo asado*

4

### SALCHICHÓN, DE ALBELDA DE IREGUA

*salchichón fresco a la plancha, con chimichurri casero*

4

### TXISTORRA DE TAFALLA

*premio a la mejor txistorra*

4

### CROQUETITAS

*jamón (8 uds.)*

4

## RACIONES

### ESPÁRRAGO DE NAVARRA

*mayonesa de piparra, emulsión de anchoa y crème fraîche*

12,75

### CECINA DE VACUNO, ALMENDRA Y QUESO CAMERANO

*de secadero natural, con toque de brasero de leña de encina*

14,5

### TORTILLA DE BACALAO ESTILO SIDRERÍA

*cuajada por fuera, jugosa por dentro*

11,75

### PIMIENTO APURTUARTE

*asado a la leña y pelado a mano*

13,9

### ARROZ SECO DE PRESA IBÉRICA Y BOLETUS

*porque nos encanta el arroz*

16,9/persona

### CHULETÓN DE VACA VIEJA

*madurado 21 días, acompañado de lechuga y cebolleta de la huerta*

3,65/100gr

### POSTRE CASERO

*consulta qué tenemos hoy*

4,5

*¡Buen provecho!*