

casa tila

CASA RURAL · RESTAURANTE

OTOÑO

ENTRANTES

CECINA DE VACUNO, ALMENDRA Y QUESO CAMERANO

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

15,5

CROQUETITAS

jamón (8 uds.)

4

PATATAS DOMITILA

nuestra brava de chipotle y ali oli de ajo asado

5,75

DE LA HUERTA

PUERROS ECOLÓGICOS

confitados, con romesco y vinagreta de pistacho

12,75

ALCACHOFAS CRUJIENTES

crema de ajo negro, cristales de oveja merina y tierra de aceituna

14,5

DEL MAR

TORTILLA DE BACALAO

cuajada por fuera, jugosa por dentro

11,75

PESCADO DE LONJA

fresco y seleccionado a diario en el mercado

consulta disponibilidad

DEL CAMPO

HONGO BELTZA "boletus aereus"

parmentier de trufa negra, yema de corral y jugo de pichón

17,5

ALBÓNDIGAS

de vaca vieja. Trompeta de los muertos, boniato y patatas crujientes

13,9

ARROCES

ARROZ SECO DE PRESA IBÉRICA Y BOLETUS

porque nos encanta el arroz

16,9

ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE

deben ser raciones pares, -reserva previa, mínimo 24h-

19,9/ración

ARROZ DEL SENYORET

rape y gambón, -reserva previa, mínimo 24h-

17,7

POSTRES

"TARTA DE MANZANA"

polvo de cookie, crema pastelera y helado de manzana asada

5

RECUERDOS DE LA INFANCIA

brownie, crema de avellana, helado de galleta María y chocolate fluido

5

NO ES UNA CUAJADA

helado de leche de oveja, miel y nuez de Alberite

5

A menudo contaremos con *fuera de carta* para ofrecer los **productos frescos y de temporada** que encontremos en el mercado.

Todos nuestros productos son **locales y de proximidad** buscando un comercio responsable.

Muchas de las elaboraciones de esta carta **no contienen gluten**, no obstante, les pedimos que lo adviertan, para extremar el cuidado en cocina.

Disponemos de pan y cerveza sin gluten.

El café en esta casa lo hacemos en **puchero**, infusionado a 70°C.

Disponemos de cartas con información detallada en materia de alergias e intolerancias.

Todos los helados de esta carta han sido elaborados de forma artesanal por el **obrador Grate&Dellasera**.