

casa tila

CASA RURAL · RESTAURANTE

ENTRANTES

TABLA DE CAZA MAYOR

morcilla de ciervo, chorizo de corzo, salchichón de gamo y regaliz de jabalí
12,9

CECINA DE VACUNO, ALMENDRA Y CAVIAR DE LIMA

secadero natural, con toque de braseo de leña de encina
15,5

PATATAS DOMITILA

nuestra brava y ali oli de ajo asado
6,5

CROQUETITAS

jamón
4,9

DE LA HUERTA

ESPÁRRAGOS DE NAVARRA

mayo de trufa negra y brotes verdes
13,5

ALCACHOFAS

velouté suave de su propio jugo de cocción y frutos secos tostados en sartén
14,5

DEL MAR

PESCADO DE LONJA

fresco y seleccionado a diario en el mercado
consulta disponibilidad

DEL CAMPO

TORTILLA TRUFADA DE HONGO BELTZA

cuajada por fuera, jugosa por dentro
11,75

PRESA DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA

puré de boniato, judías salteadas y jugo de carne
16,5

ARROCES

ARROZ SECO DE VERDURAS

verduras seleccionadas
13,5

ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE

deben ser raciones pares
19,9/ración

ARROZ SECO DE COSTILLA IBÉRICA Y BOLETUS

costilla ibérica extremeña y boletus aereus de los hayedos vascos
16,9

(los arroces se sirven bajo reserva previa, mínimo 24h.)

POSTRES

SELECCIÓN DE QUESOS

diferentes variedades que irán rotando
15

RECUERDOS DE LA INFANCIA

brownie, crema de avellana, helado de galleta María y chocolate fluido
6

NO ES UNA CUAJADA

helado de leche de oveja, miel y nuez de Alberite
5

*A menudo contaremos con fueras 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 90°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&Dellaser**.*