

# *casa tila*

CASA RURAL · RESTAURANTE

## PARA PICAR

### TABLA DE CAZA MAYOR

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

**CECINA DE VACUNO Y ALMENDRA TOSTADA**  
*secadero natural, con toque de brasero de leña de encina*  
15,5

**SALCHICHÓN DE BELLOTA**  
*cerdos 100% ibéricos de la dehesa de Extremadura*  
8,5

**PATATAS DOMITILA**  
*nuestra brava y ali oli de ajo asado*  
6,5

**CROQUETITAS**  
*jamón*  
5

**TXISTORRA DE TAFALLA**  
*premio nacional a la mejor txistorra*  
5

## DE LA HUERTA

**ENSALADILLA**  
*caviar de arenque ahumado, maíz tostado y jugo de crustáceos*  
9,5

**ESPÁRRAGOS D.O. NAVARRA**  
*trigueros finos salteados y mayonesa ligera de trufa negra*  
14,5

## DEL MAR

**TARTAR TEMPLADO DE GAMBÓN**  
*salmorejo de guisante, lima en perlas y croûtons*  
16,75

**PESCADO DE LONJA**  
*fresco y seleccionado a diario en el mercado*  
*consulta disponibilidad*

## DEL CAMPO

**TORTILLA 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*  
17,85

## ARROCES

*· todos los arroces de la carta son por encargo, al realizar la reserva ·*

**ARROZ SECO DE PULPO Y PANCETA IBÉRICA**  
*cocinados previamente a baja temperatura*  
18,75

**ARROZ SECO DE GAMBÓN**  
*hecho con fumet de sus cabezas*  
16,9

**ARROZ SECO DE COSTILLA Y HONGOS**  
*costilla extremeña y nuestra selección de setas*  
16,8

**ARROZ CALDO DE BOGAVANTE**  
*cocinado con fondo de crustáceos*  
22,5

**FIDEUÁ**  
*pollo de corral y judía verde*  
15,5

## 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*  
6,5

**REMOLACHA Y FRAMBUESA**  
*cremoso de yogur y arándanos*  
6,5

**HELADO DE MOJITO**  
*hierbabuena y limón*  
4,9

*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 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**.*