

casa tila

CASA RURAL · RESTAURANTE

PARA COMENZAR

MATRIMONIO

boquerón encurtido, anchoa en salazón y tomata en mermelada casera *1,4,7

2

SALCHICHÓN DE BELLOTA

cerdos 100% ibéricos de la dehesa de Extremadura

9

CROQUETAS

melosas de jabalí *1,3,7

9

BATATAS A MURRO

patatas guisadas con piel, a la importancia - morcilla de Albelda y trigueros finos *9

12,5

DE LA HUERTA

ALCACHOFA, CHIRIVÍA Y SEMILLAS

veluté suave de verduras *1,6,7,8,9

14,5

CREMA DE CALABAZA

sus pipas, esferas de lima y sardina ahumada *4,6,7,8,9

13,5

DEL MAR

GAMBONES "AL AJILLO"

salseados con jugo reducido de crustáceos, praliné de ajo asado y alegría riojana *1,2,4,6

17,8

TORTILLA DE CENTOLLA

huevas ahumadas *2,3,4,6

12,9

DEL CAMPO

HONGO BELTZA "boletus aereus"

parmentier, yema de nuestras gallinas y jugo de pichón *3,6,7,9

18,25

ALBÓNDIGAS DE VACUNO

guisadas con tompetas de la muerte y fondo oscuro, puré de boniato *6,7,9

13,5

ARROCES

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

ARROZ SECO DE BOGAVANTE

han de ser raciones pares *2,4,6,9,12,14

21,9/ración

ARROZ MELOSO DE CARABINERO

cocinado con fondo de crustáceos *2,4,6,9,12,14

23,8

ARROZ SECO DE PULPO

sofrito de panceta ibérica "Casalba" *6,9,12,14

19,5

ARROZ SECO DE BOLETUS Y JAMÓN IBÉRICO

cocinado con caldo de champiñón de Autol *6,12

17,5

ARROZ SECO DE CHULETILLAS

de cordero chamarito, y piquillo de Lodosa *6,12

16,9

POSTRES

SELECCIÓN DE QUESOS

diferentes variedades que irán rotando *7,8,9

15

RECUERDOS DE LA INFANCIA

brownie, crema de avellana, helado de galleta María y chocolate fluido *1,3,7,8

6,5

REMOLACHA Y FRAMBUESA

cremoso de yogur y arándanos "pasos" *7

6,5

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

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

*El café lo hacemos en **puchero**, infundado a 90°C.*

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

** ALÉRGENOS:*

*1. Cereales con gluten | 2. Crustáceos | 3. Huevo | 4. Pescado | 5. Cacahuets | 6. Soja | 7. Leche
8. Frutos de cáscara | 9. Apio | 10. Mostaza | 11. Sésamo | 12. Sulfitos | 13. Altramuces | 14. Moluscos
Los ingredientes que están entre paréntesis se pueden quitar.*