

# *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 cecina de ciervo* \*1,3,7  
9

## BATATAS A MURRO

*patatas guisadas con piel, a la importancia - morcilla de Albelda y trigueros finos* \*2,4,7,9,14  
12,5

DE LA HUERTA

## ALCACHOFA

*chirivía y velouté tostada de verduras* \*6,7,(8)  
14,5

## GUISO DE INVIERNO

*verduras guisadas en su propio jugo de cocción* \*6,9  
15,5

DEL MAR

## CATAPLANA DE BOGAVANTE *·para dos personas·*

*guisado con patata portuguesa* \*2,4,6,14  
34,5

## 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* \*2,3,4,6,7,9,14  
18,25

## PRESA DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA

*patatas asadas y salsa perigord* \*2,4,6,7,9,14  
18,85

ARROCES

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

## ARROZ MELOSO DE CARABINERO

*cocinado con fondo de crustáceos* \*2,4,6,9,12,14  
23,8

## ARROZ SECO DE ALCACHOFA Y GAMBÓN

*cocinado con fondo tostado de carne* \*6,9,12,14  
18,5

## 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)  
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**, infusionado 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.