

RESTAURANTE LA VENTANA

CARTA PARA LLEVAR

Ed.:10

MARZO 2024

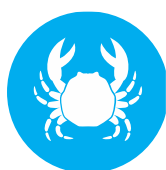
“Estimado cliente, si usted padece de alguna alergia, intolerancia o tiene restringido el consumo de algún tipo de alimento o ingrediente, rogamos nos lo haga saber para adecuar la comanda a sus necesidades alimentarias.

Desde la cocina de RESTAURANTE LA VENTANA se hará lo posible por adecuarse a sus necesidades, aunque por las características de nuestro establecimiento, no podemos asegurar con total certeza la ausencia de trazas de alérgenos en nuestros platos.”

LEYENDA



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuets



Soja



Lácteos



Apio



Frutos de cáscara



Sésamo



Sulfitos



Moluscos



Altramuces




















Mostaza

RACIONES




1. Mejillones en salsa pica-pica   
2. Bocadito de pan brioche con cochinita pibil y chile chipotle   
3. Croquetas de jamón ibérico      
4. Chipirones con cebolla roja caramelizada, trigueros y ali oli de tinta       
5. Rabas de calamar 
6. Terrina de foie elaborado en casa, mermelada de tomate y manzana al ron 
7. Albóndigas trufadas de secreto ibérico en crema de hongos       
8. Raviolis caseros rellenos de foie y cigalitas al Marc de cava       
9. Ensalada de jamón ibérico, foie y nueces con reducción de Pedro Ximénez    
10. Ensalada tibia de Roast-beef y canónigos con salsa de yogur
y parmesano         
11. Pastel de cabracho     
12. Nuestra ensaladilla rusa de marisco       

ARROCES





13. Paella de marisco    
14. Paella de marisco y pollo de corral    
15. Arroz con calamares marea negra      
16. Arroz con bogavante   

CARTA PARA LLEVAR

PESCADOS

17. Merluza rellena de marisco en crema de espárragos 
18. Tempura de atún, crocante de gambas y kikos en salsa chili 
19. Pimientos rellenos de bacalao en crema vizcaína 

CARNES

20. Carrilleras ibéricas estofadas lentamente con verduras en tempura 
21. Nuestros delicioso callos caseros con papada ibérica y huevo poché 
22. Costillar ibérico asado a baja temperatura con nuestra salsa barbacoa 
23. Tartar de pato con praliné de foie y mahonesa de finas hierbas 
24. Caracoles al estilo "La Ventana" 