

**RESTAURANTE LA VENTANA
SISTEMA APPCC**

ANEXO 7: ESTUDIO DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

CARTA PICOTEO



**CARTA DE ALÉRGENOS -ED.06
JULIO 2019**

CARTA PICOTEO







ENSALADAS

1. Ensalada templada de bacalao, pimientos asados y hongos en su pil pil
2. Ensalada de jamón ibérico, foie y nueces con reducción de Pedro Ximénez
3. Ensalada de salmón marinado en casa con vinagreta de tomate y mahonesa de hierbas
4. Ensalada tibia de roast-beef y canónigos con salsa de yogur y parmesano

ENTRANTES

5. Croquetas caseras de jamón ibérico
6. Rabas de calamar
7. Mejillones en salsa pica-pica
8. Chipirones con cebolla roja caramelizada, trigueros y ali oli de tinta
9. Terrina de foie elaborado en casa, mermelada de tomate y manzana al ron
10. Berenjenas en tempura con miel y hummus
11. Tartar de gambas, guacamole y sopa de ajo blanco
12. Pastel de cabracho
13. Nuestra ensaladilla rusa de mar
14. Albóndigas trufadas de secreto ibérico en crema de hongos
15. Costillar ibérico asado a baja temperatura con nuestra salsa barbacoa
16. Tabla de quesos de Cantabria
17. Tempura de atún, crocante de gambas y kikos en salsa chili
18. Cecina de León con virutas de foie helado y oliva de arbequina
19. Carpaccio de Tudanca, pesto verde, tomate seco y parmesano
20. Raviolis caseros rellenos de foie con cigalitas al Marc de cava

POSTRES

21. Tiramisú al estilo la ventana 
22. Tarta de queso al horno 
23. Brownie en sopa de tofe y chocolate caliente 
24. Mousse de limón con helado de mandarina 
25. Torrija de sobao pasiego y helado de crema de orujo 
26. Tarta de manzana horneada 

LEYENDA



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuets



Soja



Lácteos



Apio



Frutos de cáscara



Sésamo



Sulfitos



Moluscos



Altramuces



Mostaza