

RESTAURANTE LA VENTANA

CARTA PATIO DE LA VENTANA

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

ENSALADAS

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

ENTRANTES

4. Croquetas caseras de jamón ibérico      
5. Rabas de calamar 
6. Terrina de foie elaborado en casa, mermelada de tomate y manzana al ron 
7. Berenjenas en tempura con miel y hummus   
8. Mejillones en salsa pica-pica   
9. Puerros naturales braseados y acompañados de romesco  
10. Bocado de pan brioche con cochinita pibil y chile chipotle   
11. Pastel de cabracho    
12. Nuestra ensaladilla rusa de marisco       
13. Albóndigas trufadas de secreto ibérico en crema de hongos        
14. Tabla de quesos de Cantabria    
15. Cecina de León con virutas de foie helado y oliva de arbequina 
16. Carpaccio de Tudanca, pesto verde, tomate seco y parmesano    
17. Raviolis caseros rellenos de foie con cigalitas al Marc de cava        

PESCADOS

18. Merluza rellena de marisco en crema de espárragos 
19. Tempura de atún, crocante de gambas y kikos en salsa chili 
20. Chipirones con cebolla roja caramelizada, trigueros y ali oli de tinta .. 
21. Pimientos rellenos de bacalao en crema vizcaína 

CARNES

22. Carrilleras ibéricas estofadas lentamente con verduras en tempura .. 
23. Nuestros delicioso callos caseros con papada ibérica y huevo poché 
24. Costillar ibérico asado a baja temperatura con nuestra salsa barbacoa 
25. Tartar de pato con praliné de foie y mahonesa de finas hierbas 
26. Solomillo de jabalí con reducción de tostadillo de Potes, crema de Bejes de Tresviso y brioche de castañas 
27. Caracoles al estilo “La Ventana” 

POSTRES

28. Tiramisú al estilo la ventana 
29. Tarta de queso al horno..... 
30. Brownie en sopa de tofe y chocolate caliente 
31. Mousse de limón con helado de mandarina 
32. Torrija de sobao pasiego y helado de crema de orujo 
33. Tarta de manzana 