

**RESTAURANTE LA VENTANA  
SISTEMA APPCC**

**ANEXO 7: ESTUDIO DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS**

***CARTA RESTAURANTE***



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

## CARTA RESTAURANTE

### 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




### ARROCES

5. Paella de marisco
6. Arroz con calamares marea negra
7. Arroz con bogavante







### ENTRANTES

8. Croquetas caseras de jamón ibérico
9. Rabas de calamar
10. Chipirones con cebolla roja caramelizada, trigueros y ali oli de tinta
11. Terrina de foie elaborado en casa, mermelada de tomate y manzana al ron
12. Berenjenas en tempura con miel y hummus
13. Tartar de gambas, guacamole y sopa de ajo blanco
14. Pastel de cabracho
15. Nuestra ensaladilla rusa de marisco
16. Albóndigas trufadas de secreto ibérico en crema de hongos
17. Tabla de quesos de Cantabria
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







## PESCADOS

21. Merluza rellena de marisco en salsa de espárragos y trigueros 
22. Tempura de atún, crocante de gambas y kikos en salsa chili 
23. Pescado del día 

## CARNES

24. Solomillo de jabalí con reducción de tostadillo de Potes, crema de Bejes de Tresviso y brioche de castañas 
25. Carrilleras ibéricas estofadas lentamente con verduras en tempura en su propio jugo 
26. Nuestros delicioso callos caseros con papada ibérica y huevo poché 
27. Costillar ibérico asado a baja temperatura con nuestra salsa barbacoa 
28. Tataki de venado con mermelada de piquillos y aceite trufado 
29. Solomillo de novilla con nuestra salsa de queso  \* *Sólo lo contiene la salsa*
30. Chuleta de vaca madurada *No contiene alérgenos*

## POSTRES

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

## LEYENDA



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuets



Soja



Lácteos



Apio



Frutos de cáscara



Sésamo



Sulfitos



Moluscos



Altramuces



Mostaza