

RESTAURANTE LA VENTANA

CARTA RESTAURANTE

Ed.:10

MARZO 2024

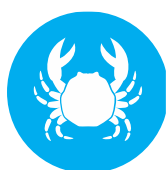
“Estimado cliente, si usted padece de alguna alergia, intolerancia o tiene restringido el consumo de algún tipo de alimento o ingrediente, rogamos nos lo haga saber para adecuar la comanda a sus necesidades alimentarias.

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



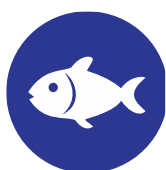
Gluten



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. Puerros naturales braseados y acompañados de romesco 
7. Chipirones con cebolla roja caramelizada, trigueros y ali oli de tinta 
8. Terrina de foie elaborado en casa, mermelada de tomate y manzana al ron 
9. Berenjenas en tempura con miel y hummus 
10. Tartar de pato con praliné de foie y mahonesa de finas hierbas 
11. Pastel de cabracho 
12. Bocado de pan brioche con cochinita pibil y chile chipotle 
13. Nuestra ensaladilla rusa de marisco 
14. Albóndigas trufadas de secreto ibérico en crema de hongos 
15. Tabla de quesos de Cantabria 
- Media tabla de quesos de Cantabria 
16. Cecina de León con virutas de foie helado y oliva de arbequina 
17. Carpaccio de Tudanca, pesto verde, tomate seco y parmesano 
18. Raviolis caseros rellenos de foie con cigalitas al Marc de cava 

CARTA RESTAURANTE

































ARROCES

19. Paella de marisco    
20. Paella de marisco y pollo de corral    
21. Arroz con calamares marea negra      
22. Arroz con bogavante   

PESCADOS

23. Merluza rellena de marisco en crema de espárragos        
24. Tempura de atún, crocante de gambas y kikos en salsa chili        
25. Pescado del día  






















CARNES

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"     
28. Carrilleras ibéricas estofadas lentamente con verduras en tempura ..       
29. Nuestros delicioso callos caseros con papada ibérica y huevo poché    
30. Costillar ibérico asado a baja temperatura con nuestra salsa barbacoa     
31. Tataki de venado con mermelada de piquillos y aceite trufado       
32. Solomillo de novilla con nuestra salsa de queso* ***(solo la salsa)** 



CARTA RESTAURANTE

POSTRES

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