

RESTAURANTE LA VENTANA

CARTA SIN GLUTEN

Ed.:10

MARZO 2024

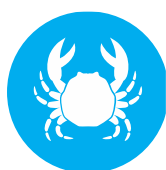
“Estimado cliente, si usted padece de alguna alergia, intolerancia o tiene restringido el consumo de algún tipo de alimento o ingrediente, rogamos nos lo haga saber para adecuar la comanda a sus necesidades alimentarias.

Desde la cocina de RESTAURANTE LA VENTNA 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



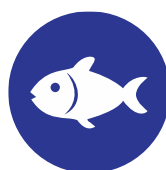
Gluten



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..... 

ENTRANTES

3. Croquetas caseras de jamón ibérico 
4. Rabas de calamar..... 
5. Mejillones en salsa pica-pica 
6. Chipirones con cebolla roja caramelizada, trigueros y ali oli de tinta 
7. Terrina de foie elaborado en casa, mermelada de tomate y manzana al ron 
8. Tartar de pato con praliné de foie y mahonesa de finas hierbas 
9. Nuestra ensaladilla rusa de marisco 
10. Tabla de quesos de Cantabria 
11. Cecina de León con virutas de foie helado y oliva de arbequina 
12. Carpaccio de Tudanca, pesto verde, tomate seco y parmesano 











ARROCES

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







CARTA SIN GLUTEN






PESCADOS

17. Merluza rellena de marisco en crema de espárragos        
18. Pescado del día  

CARNES

19. Solomillo de jabalí con reducción de tostadillo de Potes, crema de Bejes de Tresviso
y brioche de castañas   
20. Solomillo de novilla con nuestra salsa de queso* **(solo la salsa)* 

POSTRES

21. Brownie de chocolate blanco en sopa de chocolate y
helado de crema de orujo     
22. Mousse de limón con helado de mandarina 