

# Restaurante La Escondida

*bienvenidos • welcome*



Hotel Boutique  
La Escondida

**SINGULAR'S**  
HOTELS & RESTAURANTS

## ***Entrantes / Starters***

Crema de temporada del chef **7,90 €**  
*Chef's seasonal soup*

Tabla de quesos La Despensa Andrés con mermelada, pan feo y frutos secos **13,90 €**  
*La Despensa Andrés cheesboard with jam, bread sticks and nuts*

Tabla de jamón ibérico acompañado de pan feo **14,30€**  
*Table of Iberian ham accompanied by bread sticks*

Ensalada de burrata con tomate Raf y pesto tradicional **10,90 €**  
*Burrata salad with Raf tomato and traditional pesto*

Canelón de Rabo de toro con salsa de boletus **11,50 €**  
*Oxtail cannelloni with creamy mushroom sauce*

Risotto al Fungí **8,90 €**  
*Mushroom Risotto*

Ensalada La Escondida **11,30 €**  
*La Escondida salad*

Calamares a la andaluza con mayonesa de lima **10,90€**  
*Andalusian squid with lime mayonnaise*

## **Arroces / Rice**

Mínimo 2 comensales, un tipo de arroz por mesa.  
*Minimum 2 diners, one type of rice per table.*

Arroz caldoso de secreto ibérico y verduras **13€**  
*Iberian secret broth rice and vegetables*

Arroz caldoso de mariscos **13€**  
*Rice soup with seafood*

Arroz del Senyoret **13€**  
*Paella-cooked rice with shelled seafood*

Arroz de presa y setas **13€**  
*Presa rice and mushrooms*

Fideuà de marisco **13€**  
*Fideos pasta with seafood*



Hotel Boutique  
La Escondida

## ***Carnes / Meats***

Pluma ibérica con salsa madera y patatas confitadas **16,90 €**  
*Iberica pork loin with rich greavy and confit potatoes*

Entrecot trinchado con patatas, pimiento de padrón y cherry **21,90 €**  
*Carved entrecote with potatoes, padrón pepper and cherry*

Parrillada de carnes con sus guarniciones (mínimo 2 pax) **33,90€**  
*Grilled meat with its garnishes (minimum 2 pax)*

Solomillo de ternera al vino y ajo, patatitas confitadas **22,90 €**  
*Beef sirloin with wine and garlic, confit potatoes*

## ***Pescados / Fish***

Tataki de Salmon, mayonesa de soja, sésamo y wakame **15,90 €**  
*Salmom tataki, soy mayonnaise, sesame and seaweed*

Bacalao con espinacas, patatitas confitadas, frutos secos y miel **14,90 €**  
*Cod with spinach, confit potatoes, nuts and honey*

Pulpo a la brasa, pure de patata con salsa de soja y pimentón ahumado **16,90 €**  
*Grilled octopus, mashed potato with soy sauce and smoked paprika*

Salmón con queso crema y especias envuelto en pasta filo y salsa teriyaki, acompañado de berenjena ahumada y escalivada al vino **13,90 €**  
*Salmon with cream cheese and spices wrapped in filo pastry and teriyaki sauce, accompanied by smoked aubergine and roasted in wine*

## ***Postres / Desserts***

Tarta de queso **6,50 €**  
*Cheesecake*

Tarta del día **5,50 €**  
*Cake of the day*

Tarta de zanahoria con helado de vainilla **7,50 €**  
*Carrot cake with vanilla ice cream*

Crumble de manzana con helado de vainilla **6,50 €**  
*Apple crumble with vanilla ice cream*



Hotel Boutique  
La Escondida