

Restaurante La Escondida

bienvenidos



Hotel Boutique
La Escondida

SINGULAR'S
HOTELS & RESTAURANTS

Restaurante La Escondida

bienvenidos



entrantes

- HOGAZA de pan braseado con emulsión de tomate y ali-oli 5,50€
- PERICANA de la tierra con capellán asado 15€
- REVUELTO DE MORCILLA de la montaña y piñones 11€
- ESCALIVADA con nubes queso cabra 9,50€
- TABLA DE EMBUTIDOS del comtat 14€
- TABLA DE QUESO de la despensa de Andrés 16€
- COQUETAS del terreno 9,50€
- CARPACCIO de presa ibérica a baja temperatura y queso de la despensa de Andrés 12€
- ALCACHOFAS asadas en flor con sal de ibérico y foie caramelizado 10€ c/u
- CROQUETAS del chef 2,50€ c/u
- PUERROS asados estilo calçots , parmentier de setas y romesco tradicional 14€

ensaladas

- Alicantina con tomate de temporada trinchado sus salazones, cebolletas y encurtidos 18€
- Ensalada de granada en temporada , datiles y queso de oveja 11€
- Ensalada de pollo campero su salsa , queso curado y costrones caseros 12€
- Ensalada de llisons , burrata al pesto y granada 18€

carnes

- Chuletitas de lechal a la brasa y chimichurri 20€
- Presa iberica braseada , salpimentada a baja temperatura 18€
- Conejo a la calor y un toque de pidadillo (1/2 2pax) 16€
- Chuletón de vaca gallega madurado 800gr (mínimo 2 personas) / según peso.
- Magret de pato con reducción de oporto y frutos rojos, higos y chalotas en confit 21€
- Hamburguesa escondida con salsa de setas y pan brioche 14€

Restaurante La Escondida

bienvenidos



pescado

Pulpo tierra y mar (a la brasa y Parmentier de patata aromatizada) 24€

Bacalao gratinado con ali-oli de miel de níspero sobre cama de patata horneada y cebolla caramelizada 22€

Lomos de dorada a la espalda con verduras estilo wok y salsa teriyaki 19€

Gambita roja flambeada y ajetes tiernos asados 17€

arroces

Arroz con conejo, serranas , garbanzos y pimiento rojo 18€

Arroz de pato, boletus y foie 21€

Arroz meloso de presa y setas 20€

Arroz del señoret o negro 21€

postres

Tarta de queso mermelada de zarza mora y menta 12€

Brownie de chocolate y cremoso de turrón 16€

Vilero (helado de turrón cubierto de chocolate valor caliente) 14€

Fruta de temporada 6€

Pan de Calatrava 7€

por encargo fin de semanas y festivos

Precios indicados por persona. Mínimo 2 personas.

Arroz al hormo 20€

Arroz amb fesols i naps 19€

Olleta 18€

Putxero y sus vuelcos o pelotas 19€

Gaspatxo de caza al estilo de la tierra con pebrella 17€