

# Restaurante La Escondida

*bienvenidos*



Hotel Boutique  
La Escondida

**SINGULAR'S**  
HOTELS & RESTAURANTS

# Restaurante La Escondida

*bienvenidos*



## A compartir | *To share*

**CROQUETAS** del chef (5 unidades) | 10€ Unidad | 2,5€

Chef's croquettes

**ENSALADILLA** rusa | 8€

Russian Salad

**TABLA DE QUESOS** ecológicos de Km. 0 | 17€ Media tabla | 10€

Organic Cheese Board from Km.0

**CARPACCIO** de Buey, queso parmesano, rúcula y lima rallada | 12€

Beef Carpaccio, parmesan cheese, arugula and lima flakes

**ENSALADA** de tomate, cebolla y atún | 10€

Salad with tomatoe, onion and tuna

**ENSALADA** de mozzarella fresca, pesto, tomates secos y frutos secos | 13€

Salad with mozzarella, pesto, dried tomatoes and nuts

**ESPÁRRAGOS blancos** de Navarra con mayonesa de cítricos | 11€

White Asparagus from Navarra with citrus mayonnaise

**NUESTRO FUNDIDO** de 3 quesos, tomates cherry y orégano | 12€

Our melting of 3 cheeses, cherry tomatoes and oregano

**HUEVOS** rotos trufados con jamón ibérico | 14€

Broken eggs truffled with Iberian Ham

**TABLA DE EMBUTIDOS** locales | 14€ Media tabla | 9€

Table of local cold meat

**PARRILLADA** de verduras de la huerta | 12€

Grilled vegetables from the garden

**PATATAS bravas** | 8€

Spicy potatoes

**CALAMARES** a la andaluza | 12€

Squids at "Andaluza" style

**TARTAR** de salmón | 16€

Salmon tartar

## Arroces (Mín. 2 personas) | Rice (Min. 2 people)

**PAELLA** valenciana (pollo, conejo y verduras) | 16€

Valencian paella (chicken, rabbit and vegetables)

**ARROZ** al senyoret | 19€

Senyoret rice

**PAELLA** de foie, boletus y alcachofas | 22€

Paella with foie, boletus and artichokes

**PAELLA** de secreto ibérico y ajos tiernos | 19€

Iberian secret paella and tender garlic

**PAELLA** de pulpo y langostinos | 21€

Octopus and prawn paella

# Restaurante La Escondida

*bienvenidos*



## Nuestras carnes | Our Meats

**SOLOMILLO** de ternera a la brasa con su guarnición **24€** | Medio solomillo | **14€**

Grilled beef tenderloin with its garnish

**CODORNIZ** rellena de foie y manzana | **15€**

Quail stuffed with foie and apple

**PRESA** ibérica con patatas y pimientos de padrón | **22€**

Grilled iberian pork meat with potatoes and peppers

**SECRETO** con su guarnición | **20€**

Lean pork fillet with its garnish

## Del mar | Fish

**COCOCHAS** de bacalao con chips vegetales | **22€**

Cod cheeks with vegetables and baked potatoe

**SALMÓN** a la brasa con su guarnición | **18€**

Grilled salmon with its garnish

**PULPO** a la brasa con parmentier de patata aromatizada con eneldo | **24€**

Grilled octopus with potato parmentier flavored with dill

**BACALAO** confitado con pisto de la huerta | **20€**

Confitted cod with pisto from the garden

## Postres | Desserts

**CARPACCIO** de piña con escamas de lima y azúcar moreno | **6€**

Pineapple carpaccio with limes flakes

**BUÑUELOS** de tiramisú con dulce de leche | **8€**

Tiramisu fritters with dulce de leche

**TARTA** de queso casera con mermelada de frutos rojos | **7€**

Homemade cheesecake with cranberries jam

**SORBETE** de mandarina con un toque de vodka | **6€**

Tangerine sorbet with a touch of vodka

**VILERO** (helado de turrón con chocolate caliente) | **6€**

Vilero (nougat ice cream with hot chocolate)

Servicio de pan 2,5€ por persona | Bread service 2,5€ per person

Si posee intolerancias, por favor, indíquese al camarero.

If you have intolerances, please tell the waiter.

# bodega wine cellar

## tintos | red wine

Gutiérrez de la Vega Ulises 2017, D.O Alicante 23€ | copa 3€

Curi Una Noche y Un Día 2018 Alicante 25€

Abadía Retuerta Selección Especial 2017, D.O. Castilla y León 52€

Agrícola de Cadalso Garnacha 2016, D.O. Madrid 22€

Protos Roble 2020, D.O. Ribera del Duero 26€

Carmelo Rodero Crianza 2019, D.O. Ribera del Duero 44€

Quinta de Tarsus Crianza 2019, D.O. Ribera del Duero 29€

Vizcarra Senda del Oro 2019, D.O. Ribera del Duero 29€ 22€ | copa 3€

Venta las Vacas 2019 , D.O. Ribera del Duero 28€

Montecastro 2018 , D.O. Ribera del Duero 30€

Emilio Moro 2018, D.O. Ribera del Duero 32€

Viña Pedrosa Crianza 2018, D.O. Ribera del Duero 42€

Luis Cañas Crianza 2018, D.O. Rioja 29€

Sierra Cantabria Crianza 2017, D.O. Rioja 22€ | copa 3€

Palacios Remondo Finca La Montesa 2018, D.O. Rioja 24€

Predicador 2019, D.O. Rioja 39€

Corral de Campanas, D.O. Toro 22€

Quinta Quietud, D.O. Toro 28€

GR-174, D.O. Priorat 27€

Juan Gil Etiqueta Plata, D.O. Jumilla 26€

Bruno Murciano Cambio de Tercio 2020, D.O. Utiel-Requena 23€

Celler del Roure Santpere 2019, D.O. Valencia 20€

# bodega *wine cellar*

## blancos | *white wines*

Gutiérrez de la Vega Casta Diva Cosecha Dorada 2019, D.O Alicante 19€ | copa 3€

Murmuri 2020, D.O Priorat 37€

Arcan Albariño 2018, D.O Rias Baixas 28€

Viña Meín O Pequeno Meín 2019, D.O Ribeiro 27€

Fenomenal Sauvignon Blanc 2020, D.O Rueda 23€ | copa 3€

El Perro Verde 2020, D.O Rueda 27€

Celler del Roure Cullerot 2020, , D.O Valencia 22€ | copa 3€

## rosados | *rose wines*

Sospechoso Rosado 2020, D.O Castilla 18€ | copa 3€

Castillo de Monjardín Rosado de Lágrima 2020 D.O Navarra 18€

## espumante | *sparkling*

Roger de Flor, Cava 18€ | copa 3€

Aire Brut Nature 2017, Cava 25€

Aire Rosé Brut Nature 2015, Cava 25€

Delamotte Brut, Champagne 65€

Moët & Chandon Brut Imperial, Champagne 72€

Veuve Clicquot Brut, Champagne 80€

# bebidas *drinks*

## *ginebras*

Singular's Premium Gin 12€  
Martin Miller's 14€  
Seagrams 9€  
Bombay sapphire 10€  
Puerto de indias 9€  
Beefeater 8€  
Tanqueray 10€

## *ron*

Brugal añejo 9€  
Barcelo añejo 9€  
Bacardi 8€  
Cacique 9€

## *whisky*

Black label 10€  
Ballatines 8€  
J&B 7€  
Macallan 12 12€  
Jack Daniels 10€  
Red Label 8€

## *vodka*

Absolut 9€  
Belvedere 13€

## *cerveza*

### *beer*

Singular's Ipa 4€  
Singular's Ale 4€  
Turia 3€  
Estrella Damm 3,50€  
Voll Damm 3,80€  
Caña 3€  
Pinta 4,90€