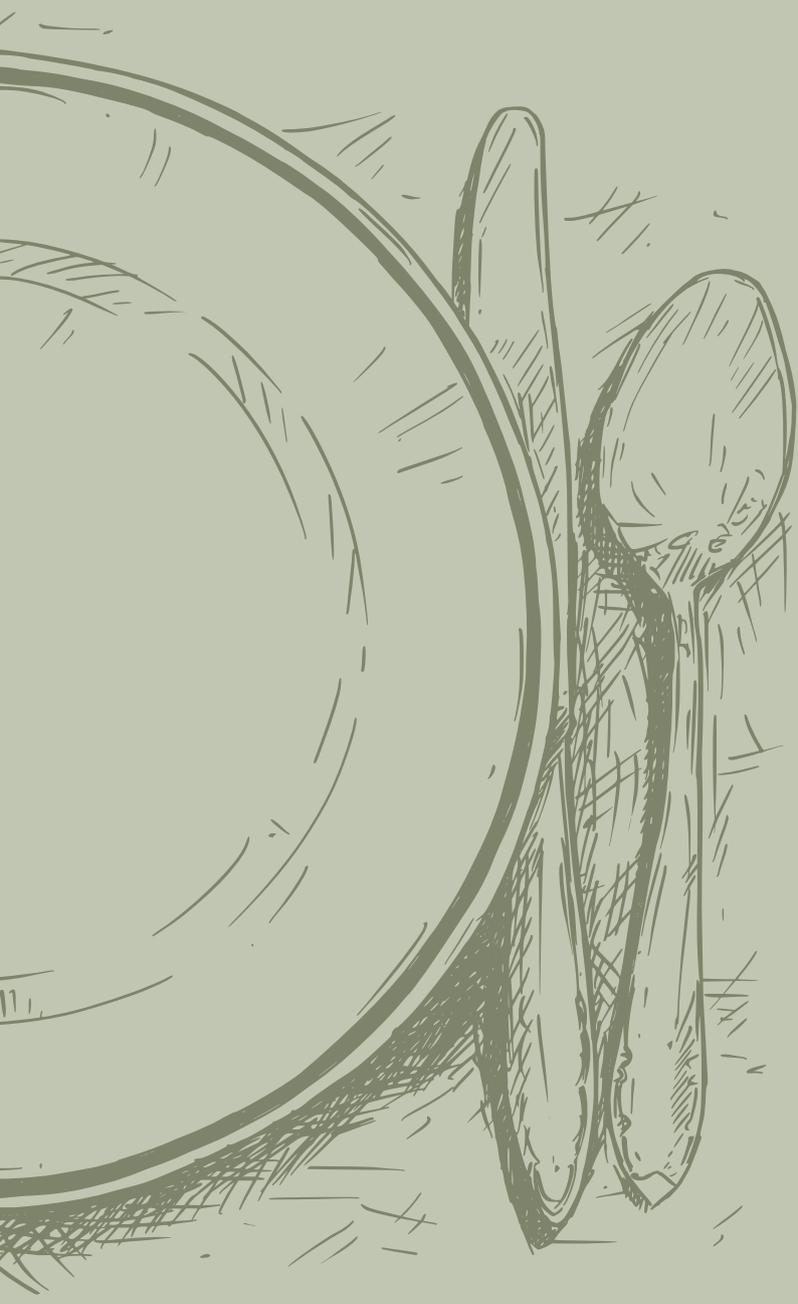


CARTA

HOTEL
LA RECTORAL

LA RECTORAL
★★★★



NUESTROS PLATOS

Croquetas melosas	10,00€
Almejas al ajillo, jengibre al wok	12,00€
Buñuelos de bacalao relleno de coulis de frutos rojos, tira de salmón ahumado, falso caviar y aceite de cilantro y lima	18,00€
Espárragos blancos dorados en plancha, velouté de espinas tostadas, tomates cherry deshidratados, aceite de cilantro y lima	18,00€
Cigala a la plancha con aceite de ajo, mahonesa de ajo negro, gyozas de cerdo y hojas de cilantro	20,00€
Fideos udon en caldo de huesos de ternera, papada de cerdo horneada, coulis de frutos rojos y aceite de cilantro y lima	18,00€
Pulpo a la plancha, chipirones fritos, mahonesa de ajo negro y parmentier	22,00€
Rodaballo crujiente, espárragos blancos a la plancha, tomates cherry deshidratados, aceite de trufa	22,00€

Pollo al horno lacado con miel y mostaza, espinacas salteadas con queso de cabra, paté de pimienta y nueces tostadas, vinagre balsámico 18,00€

Carrilleras de Angus, salsa de caldo de huesos de ternera, setas, parmentier de patata, tomillo fresco y cebollino 30,00€

Solomillo de ternera en Pedro Ximénez, puré de castaña, setas y aceite de trufa 25,00€

NUESTROS POSTRES

Coulant chocolate con helado de vainilla 6,00€

Tarta de queso "La Rectoral" 6,00€

Filloas rellenas 6,00€

Alérgenos



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuetes



Soja



Lácteos



Frutos con cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Sulfitos



Altramuces



Moluscos

*Servicio de mesa 2,50€/comensal (Excluido Menú)

*Las guarniciones de todos los platos de esta carta pueden ser objeto de modificaciones a criterio de cocina en base a la temporada o disponibilidad del género en el mercado.

*Este establecimiento pone a disposición de sus clientes, toda la información relativa a la composición de cada una de las elaboraciones de esta carta. Si desean conocer los ingredientes alérgenos incluidos en los distintos platos, no duden en solicitarla información a nuestro personal de sala.

*Precios IVA incluido.