

# LA DENTELLIÈRE

MEDITERRANEAN CUISINE

## TAPAS Y PLATILLOS

### VEGGI

<b>"Mixt" de quinoa BIO</b> con topping de fruta fresca y seca, en caldo de fruta tropical	FS	5.90 €
<b>Queso de cabra, carpaccio de calabacín</b> y tomate escalibado, hojas verdes aceite de albahaca	L/FS	5.90 €
<b>Tortilla de patatas, espinacas y queso Cheddar</b> hecha al momento con huevos ECOLOGICOS	H/L	5.90 €
<b>Tabla de quesos artesanales : cabra, oveja y vaca de leche cruda</b> , frutos secos mermeladas y hojas verdes	FS/L	10.90 €

### CON PESCADO Y MARISCOS

<b>Arroz marinero caldoso, salteado con calamares</b> y langostino		8.20 €
<b>Calamares salteados con aceite de oliva</b> , mousse de queso con cebollino	L	9.80 €
<b>Boquerones frescos en aceite de oliva</b> , fruta roja, tomates Km0, cebolleta		7.70 €

### CON CARNE

<b>Filetitos de ternera marinados</b> cocidos como un tataki, salsa brava, y pimientos del Padron	G	7.80 €
<b>Huevo BIO poché con topping de Chorizo</b> , servido sobre patatas confitadas en aceite de oliva virgen extra, cebollino, queso Cheddar	H/L	6.20 €
<b>Carpaccio de buey ECOLÓGICO de los Pirineos</b> crema de mostaza, piñones, parmesano, crumble	FS/L/G	7.60 €
<b>Tabla de Ibéricos de Bellota</b> del Valle de los Pedroches : lomo, chorizo, salchichón, morcilla		7.90 €

G Gluten  
L Leche  
H huevo

F.S Frutos secos  
VG Vegano  
VT Vegetariano



# LA DENTELLIÈRE

## MEDITERRANEAN CUISINE



### PLATOS PRINCIPALES

<b>Gnocchis en crema de queso de oveja</b> , lazos de calabacín, tomate confitado nueces y polvo de Kalamatas	VT/G/L/FS	11.20 €
<b>Raviolis de foie gras</b> , lomo ibérico, salsa infusionada con pimentón	G/L	12.90 €
<b>Entrecote de ternera ECOLÓGICA</b> del Pirineo Catalán las dos salsas, patatas salteadas con ajo y perejil	L	18.90 €
<b>Confit de pato de l'Empordà</b> acompañado de chutney de manzana, hojas verdes	G	14.90 €
<b>Solomillo de ibérico marinado con curry rojo</b> puré de patatas y cebollino, hojas de espinacas, crema de mostaza	L	14.60 €
<b>Paella de mariscos: gambas, mejillones, calamares y sepia.</b> Mínimo 2 personas. Precio/ pers (tiempo de espera: 30 m)		15.90 €
<b>Filetes de dorada asada en aceite de oliva</b> , verduritas salteadas, espuma de jengibre, cúrcuma	G	15.90 €
<b>Corvina fresca en leche de coco</b> perfumada con cítricos, calamares salteados, lazos de verdura, cilantro y sésamo.	FS	16.90 €

-PRECIOS NETOS, IVA INCLUIDO-

**G** Gluten  
**L** Leche  
**H** Huevo

**FS** Frutos secos  
**VG** Vegano  
**VT** Vegetariano

