



HERAS
Horses & Events

MENÚ

RESTAURANTE

Entradas

Plato de Paleta Ibérica
con tosta de tumaca y A.O.V.E.

22,50€

Poke de Atún

con arroz basmati, atún marinado, wakame, mango, aguacate, cebolla crujiente, teriyaki casero y mayo de chili

15,50€

Ensalada César

con pollo crujiente y queso parmesano

12,50€

Ensalada de Pasta

con maíz, zanahoria, atún, aceitunas y salsa rosa con queso de cabra, pesto y nueces

10,50€

Crema de Calabaza

asada con leche de coco, picatostes y chips vegetales

14,50€

Tomate a la Plancha

con queso de cabra, pesto y nueces

15,90€

Pulpo a la Plancha

con puré de patata, aceite de oliva, sal negra y pimentón

29,50€

Arroz Thai

con verduras salteadas, pollo y langostinos con teriyaki y un toque picante

15,90€

Espaguetis de Sepia

al ajillo con gulas, langostinos y alioli

16,50€

Tagliatelle

en salsa de coco y curry con mejillones

16,50€

Macarrones a la boloñesa

con carne de ternera y parmesano

14,50€

Lasaña

de carne de Tudanca

14,50€

Principales

Cachopo de novilla

relleno de queso de cabra y paleta ibérica

26,50€

Solomillo de vaca

con patatas y pimientos

27,90€

Entrecot troceado

a la plancha con patatas y pimientos

20,50€

Muslo de pollo

asado al limón con patatas y ensalada

14,50€

Lomo adobado

con patatas, huevos y pimientos

12,90€

Huevos rotos

con patatas y paleta ibérica

12,90€

Escalope de pollo

con patatas, pimientos y salsa de queso

16,50€

Bacalao

con tomate casero, cebolla y pimientos caramelizados

20,90€

Postres

Yogurt Natural

artesano con miel y nueces

6,00€

Tarta de Queso

al horno con coulis de frutos rojos

6,00€

Copa Montañesa

tarro de mousse de queso, sobao pasiego, toque de orujo y coulis de frutos rojos

6,00€

Torrija Artesana

caramelizada con su natilla

8,00€

Flan

de chocolate blanco y Lotus

6,00€

Mousse de Limón

6,00€