



La Escondida Hotel & Restaurante

“Cocinar es crear algo delicioso para alguien más”

Darren Bunn. Chef La Escondida

Entrantes

Sopa del día    
6,95 €

Mousse de higadillos de pollo   
Terrina de foie gras con puré de cebolla blanca, salvia y semillas de calabaza tostadas
13,50 €

Vieiras marcadas   
Panceta y puré de manzana
13,95 €

Ravioli abierto  
Con calabaza, setas silvestres y espinacas
11,95 €

Ensalada de melón y jamón serrano  
Con aliño de crema de queso azul y tomate
10,95 €

Carpaccio de atún  
Con remolacha, aguacate e hinojo
14,95 €

Muslo de pato confitada    
Con aderezo de tomate y lentejas, apionabo y chorizo
13,95 €

Pan extra, hummus y tomate 1,50 € por persona  

Si usted tiene una alergia, intolerancia o sensibilidad alimentaria, por favor vea con su camarero los ingredientes en nuestros platos

antes de pedir su comida.



La Escondida Hotel & Restaurante



Platos principales

Solomillo de ternera

Con patatas cortadas a mano y aliñado con vino tinto, ajo y mantequilla al tomillo
26,95 €

Filete de ciervo

Con crema de repollo, remolacha y foie gras caramelizado
26,95 €

Pechuga de pato

Con chirivía y champiñones, patata frita y encurtidos y salsa de oporto
23,95 €

Carrillada de cerdo braseada

Con puré de patatas, zanahoria, ajo tierno en escabeche y morcilla asada
17,95 €

Merluza tempura

Con guisantes, cebolla braseada y salsa de curry
19,95 €

Filete de San Pedro

Con judías blancas, jamón serrano acompañado de hinojo y chorizo
26,95 €

Filete de salmón asado

Puré de coliflor y azafrán, puerros, aderezo de gambas y tomate
17,95 €

Risotto (V)

De setas con parmesano y espinacas (V)
16,95 €

**Guarniciones: puré de patatas, verduras al vapor y ensalada mixta, 3,00 € por complemento
Pan extra, hummus y tomate 1,50 € por persona*