

larentacocinabar.com

CARTA DE MESA

la renta[®]

COCINA-BAR
MAJADAHONDA

ENSALADAS

	Media	Entera
Ensalada de Tomate, cebolleta, lechuga, aguacate, rabanitos,...	9,30€	14,10€
• Suplemento con atún blanco o melva canutera de almadraba	2,50€	3,70€
• Con lata de ventresca de bonito		7,10€
Anchoas y boquerones con tomate rallado	11,20€	17,10€
Ensalada de fuá rallado y mango	12,30€	18,50€
Ensalada de Canónigos con queso de cabra curado Majorero, huevo poché, beicon frito y picatostes	10,80€	16,30€
Ensalada de mariscos con mahonesa de aguacate, salsa americana, piña, lechugas y espinacas fritas	13,00€	20,10€

DE TODO UN POCO

Salmorejo estilo cordobés con jamón ibérico y huevo	6,45€	9,80€
Croquetas de jamón ibérico	2,40€ ud.	
Croquetas de chipirón a la plancha y setas	3,20€ ud.	
Huevos rotos de corral con jamón ibérico y pimientos de Guernica	10,80€	16,30€
Huevos encebollados con pimiento verde frito y colas de gambón	13,50€	20,20€
Filetitos de fuá fresco a la plancha y mermelada casera de manzana	15,60€	23,90€
Tortilla de carabineros y ajetes frescos con el jugo de sus cabezas	--	18,70€
Carpacho de solomillo de vaca gallega con queso viejo de Mahón	--	16,90€

NUESTRAS SETAS

Setas silvestres (las variedades según temporada con yema de huevo)	15,90€	24,60€
• Con fuá fresco a la plancha (suplemento)	3,30€	4,90€

VERDURAS

Tempura de cinco verduras y manzana, alioli de miel	11,30€	17,40€
Espárragos trigueros a la plancha con manchego viejo rallado	9,20€	14,10€
Berenjenas fritas a la andaluza con salmorejo	9,80€	14,90€
Variado de verduras a la parrilla y romesco	11,30€	17,40€
Alcachofas frescas confitadas (en temporada, de noviembre a abril aprox.)	11,20€	17,30€
Calçots fritos, con romesco (en temporada, de noviembre a abril aprox.)	9,90€	15,30€
Tirabeques frescos con chipirón de anzuelo (en temporada, de mayo a octubre aprox.)	11,30€	17,40€

PESCADOS Y MARISCOS

Recibimos todos los días, en algunas ocasiones hasta dos y tres veces, pescados y mariscos de las costas españolas, por lo que dependemos de la estacionalidad de las especies, la calidad de las capturas y las condiciones del mar. No obstante este es el listado de los mejores que intentamos conseguir, aunque no siempre lo logremos.

	Media	Entera
Boquerones fritos a la andaluza	11,00€	16,90€
Salmonetes de roca a la andaluza o a la bilbaína	12,80€	19,60€
Pijotas a la andaluza	11,80€	18,00€
Rabas de calamar de potera	13,50€	20,70€
Fritura variada de pescados (generalmente de los cuatro anteriores)	12,40€	19,10€
Pescados del día. Los cocinamos a la plancha, a la bilbaína, rebozados, algunos en tartar, en cebiche o en tiradito. Pregúntenos por los de hoy. Precios entre...	19,00€ y 35,00€	
Almejas de la Ría de Noia, flambeadas a la sartén	17,80€	27,30€
Navajitas gallegas de buceo de las Islas Cíes, a la plancha	13,00€	19,90€
Berberechos de la Ría de Noia, abiertos con verdejo y perejil	13,40€	20,50€
Marisco cocido o a la plancha o en tempura o frito o salteado al ajillo (precio para 200 grs.)		
• Cigala, Langostino de trasmallo, Gamba blanca o Gamba roja Vendidos al peso entre...	22,00€ y 36,00€	

CARNES Todas de origen nacional

De vaca mayor gallega, y madurada más de 30 días, de Juan Barreira, en Verín (Orense), con guarnición

• “Entrecote” trinchado	precio para 300g	22,90€
• Solomillo (fileteado o pieza)	precio para 250g	24,15€
• “Steak tartar” de solomillo	17,20€	25,40€

De vaca Tudanca, de Ganados de Anievas, en Los Corrales de Buelna (Santander)

• Hamburguesa (150 g), en mollete, con huevo, beicon, queso de Mahón, cebolla roja, lechuga... y salsa especial		14,70€
---	--	--------

De cordero lechal churro, de Saturnino Sánchez, de Ávila

• Mollejas y patatas chip	14,20€	21,80€
• Riñoncitos con ajetes frescos	11,00€	17,00€
• Chuletitas y patatas paja	14,20€	21,80€

De cerdo ibérico (de bellota en temporada), de Oro Graso,

en Higuera la Real, Badajoz, con guarnición

• Presa	14,20€	21,80€
• Secreto	12,20€	18,50€

• Hamburguesa (150 g) en mollete, con jamón ibérico y cebolla a la plancha, salmorejo y alioli, canónigos		14,70€
---	--	--------

En esta casa, todos los productos que servimos son de temporada, frescos y de primera calidad. Por lo tanto, puede ser que no estén todos los que son o que no sean sólo los que están...

PLATOS FUERA DE CARTA CON MÁS PRODUCTOS DE TEMPORADA

Pan 1,95€/persona. 10% IVA incluido en todos los precios.

Los productos y platos aquí recogidos, independientemente de sus alérgenos propios, pueden contener trazas de cualquier otro alérgeno debido a los procesos de elaboración. Los productos de la pesca afectados por el Real Decreto 1420/2006 han sido sometidos a congelación en los términos establecidos por dicha Ley.