

larentacocinabar.com

CARTA DE MESA

la renta[®]

COCINA-BAR
MAJADAHONDA

ENSALADAS

	Media	Entera
Ensalada de Tomate, cebolleta, lechuga, aguacate, pepino, rabanitos,...	10,80€	16,50€
• Suplemento con atún blanco	3,00€	4,60€
• Con lata de ventresca de bonito o lata de caballa del Sur		8,80€
Anchoas y boquerones con tomate rallado y aliñado	12,90€	19,80€
Ensalada de fuá rallado y mango con "chutney" de manzana	13,90€	21,30€
Ensalada de Canónigos con queso de cabra curado Majorero, huevo poché, beicon frito y picatostes	12,30€	18,90€
Ensalada de mariscos con mahonesa de aguacate, salsa americana, piña caramelizada, lechugas y espinacas fritas	15,70€	24,10€

DE TODO UN POCO

Salmorejo estilo cordobés con jamón ibérico y huevo	7,90€	12,40€
Croquetas de jamón ibérico	2,90€ ud.	
Croquetas de chipirón a la plancha y setas	3,80€ ud.	
Huevos rotos de corral con jamón ibérico y pimientos de Guernica	12,30€	18,90€
Huevos encebollados con pimiento verde frito y colas de gambón	15,70€	24,10€
Filetitos de fuá fresco a la plancha y mermelada casera de manzana	22,70€	34,90€
Tortilla de carabineros y ajetes frescos con el jugo de sus cabezas	--	22,50€
Carpacho de solomillo de vaca Montañesa con queso viejo de Mahón	--	21,10€

NUESTRAS SETAS

Setas silvestres (las variedades según temporada, con yema de huevo)	17,70€	28,50€
• Con fuá fresco a la plancha (suplemento)	6,90€	13,80€

VERDURAS

Tempura de cinco verduras y manzana, alioli de miel y barbacoa casera	12,50€	19,20€
Espárragos trigueros a la plancha con manchego viejo rallado	10,10€	15,50€
Berenjenas fritas a la andaluza con salmorejo	10,70€	16,40€
Variado de verduras a la parrilla y romesco	12,50€	19,20€
Alcachofas frescas confitadas (en temporada, de noviembre a abril aprox.)	3,10€ud	18,60€
Calçots fritos, con romesco (en temporada, de noviembre a abril aprox.)	11,90€	17,90€
Tirabeques frescos con chipirón de anzuelo (en temporada, de mayo a octubre aprox.)	12,50€	19,20€

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	12,10€	18,60€
Salmonetes de roca a la andaluza o a la bilbaína	16,00€	2460€
Pijotas a la andaluza	12,90€	21,80€
Rabas de calamar de potera	15,50€	23,80€
Fritura variada de pescados (generalmente de los cuatro anteriores)	18,00€	27,70€
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 38,00€	
Almejas de la Ría de Noia, flambeadas a la sartén	21,64€	33,30€
Navajitas gallegas de buceo de las Islas Cíes, a la plancha	14,20€	21,90€
Berberechos de la Ría de Noia, abiertos con verdejo y perejil	18,80€	28,90€
Marisco cocido o a la plancha o en tempura o frito o salteado al ajillo		
• Cigala, Langostino de trasmallo, Gamba blanca o Gamba roja Vendidos al peso 100 gr. entre...	10,00€ y 18,00€	

CARNES Todas de origen nacional

De vaca Pinta, de Ganados de Anievas, en Los Corrales de Buelna (Santander), con guarnición

• "Entrecote" madurado más de 30 días, trinchado	precio para 300g	27,20€
• Solomillo (fileteado o pieza)	precio para 250g	26,50€
• "Steak tartar" de solomillo cortado a cuchillo	17,30€	26,50€

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

• Hamburguesa (150 g), en "brioche", con huevo, beicon, queso de Mahón, cebolla roja, lechuga... y salsa especial		16,20€
---	--	--------

De cordero lechal churro, de Saturnino Sánchez, de Ávila

• Mollejas y patatas chip	16,10€	24,80€
• Riñoncitos con ajetes frescos	12,20€	18,70€
• Chuletitas y patatas paja	15,50€	23,80€
• Sesitos (a la romana o en tortilla)	8,90€/ud	

De cerdo ibérico (de bellota en temporada), de Oro Graso, en Higuera la Real, Badajoz, con guarnición

• Presa	16,80€	25,90€
• Abanico	14,60€	23,90€
• Hamburguesa (150 g) en "brioche", con jamón ibérico y cebolla a la plancha, salmorejo y alioli, canónigos		16,20€

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.