

larentacocinabar.com

CARTA DE MESA

la renta[®]

COCINA-BAR
MAJADAHONDA

ENSALADAS

	Media	Entera
Ensalada de Tomate, cebolleta, lechuga, aguacate, pepino, rabanitos,...	11,90€	18,30€
• Suplemento con atún blanco	3,40€	5,20€
• Con lata de ventresca de bonito o lata de caballa del Sur		11,90€
Anchoas y boquerones con tomate rallado y aliñado	13,50€	25,20€
Ensalada de fuá rallado y mango con “chutney” de manzana	15,20€	23,40€
Ensalada de Canónigos con queso de cabra curado Majorero, huevo poché, beicon frito y picatostes	13,60€	20,90€
Ensalada de mariscos con mahonesa de aguacate, salsa americana, piña caramelizada, lechugas y espinacas fritas	17,30€	26,60€

DE TODO UN POCO

Salmorejo estilo cordobés con jamón ibérico y huevo	8,50€	13,00€
Croquetas de jamón ibérico	3,30€	ud.
Croquetas de chipirón a la plancha y setas	4,20€	ud.
Huevos rotos de corral con jamón ibérico y pimientos de Guernica	12,90€	19,80€
Huevos encebollados con pimiento verde frito y colas de gambón	17,30€	26,60€
Filetitos de fuá fresco a la plancha y mermelada casera de manzana	22,70€	34,90€
Tortilla de gamba roja y ajetes frescos con el jugo de sus cabezas	--	23,60€
Carpacho de vaca Pinta Montañesa con queso viejo de Mahón	--	23,60€

NUESTRAS SETAS

Setas silvestres (las variedades según temporada, con yema de huevo)	19,10€	29,50€
• Con fuá fresco a la plancha (suplemento)	7,50€	11,50€

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	13,30€	19,90€
Berenjenas fritas a la andaluza con salmorejo	10,70€	16,40€
Variado de verduras a la parrilla y romesco	13,80€	21,20€
Alcachofas frescas confitadas (en temporada, de noviembre a abril aprox.)	3,90€ud	23,40€
Calçots fritos, con romesco (en temporada, de noviembre a abril aprox.)	12,80€	19,70€
Tirabeques frescos con chipirón de anzuelo (en temporada, de mayo a octubre aprox.)	13,00€	19,90€

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€	24,60€
Pijotas a la andaluza	16,20€	24,90€
Rabas de chipirón de altura	10,80€	16,50€
Rabas de calamar de potera	16,40€	25,60€
Fritura variada de pescados	18,70€	28,70€
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 39,00€
Almejas terciadas de la Ría de Noia, flambeadas a la sartén	26,20€	40,30€
Navajitas gallegas de buceo de las Islas Cíes, a la plancha	14,90€	23,00€
Berberechos de la Ría de Noia, abiertos con verdejo y perejil	19,40€	29,90€
Marisco cocido o a la plancha o en tempura o frito o salteado al ajillo		
• Cigala, Langostino de trasmallo, Gamba blanca o Gamba roja Ven-		
didos 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

• “Entrecotte” madurado más de 30 días, trinchado	precio para 300g	31,20€
• Solomillo (fileteado o pieza)	precio para 250g	33,80€
• “Steak tartar” de cadera cortado a cuchillo	15,20€	23,50€

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	18,50€
---	--------

De cordero lechal churro, de Ávila

• Mollejititas y patatas chip	16,90€	26,10€
• Riñoncitos con ajetes frescos	12,20€	18,70€
• Chuletitas y patatas paja	17,70€	27,20€
• Sesitos	8,90€/ud	

De cerdo ibérico (de bellota en montanera),con guarnición

• Presa	18,20€	27,90€
• Abanico	15,60€	25,90€
• Hamburguesa (150 g) en “brioche”, con jamón ibérico y cebolla a la plancha, salmorejo y alioli, canónigos		18,50€

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.