

*Cena Claudio*

.....**"Cocinar es poner tu alma en aquello que haces. Por ello, nuestros platos son algo único"**.....



# ALÉRGENOS



CONTIENE GLUTEN



FRUTOS DE CÁSCARA



CRUSTÁCEOS



APIO



HUEVOS



MOSTAZA



PESCADO



GRANOS DE SÉSAMO



CACAHUETES



DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



SOJA



MOLUSCOS



LÁCTEOS



ALTRAMUCES



\*Reglamento (EU) N 1169/2011



\*\*Real Decreto 126/2015

# FRÍOS

Selección de ibéricos D.O. jamón, lomo, chorizo y Torta del Casar con pan de cristal, puré de tomate y aceite de Oliva Virgen Extra .....	15,50€	27,50€
 		
Jamón ibérico D.O. con pan cristal, puré de tomate y aceite de Oliva Virgen Extra .....	15,50€	27,50€
		
Torta del Casar D.O. (PAN TOSTADO) .....	7,00€	12,50€
 		
Tabla de quesos “de la tierra” .....	9,00€	15,00€
  		
Carpataki de lomo ibérico de bellota con foie y parmesano .....		13,50€
 		
Zorongollo extremeño con caballas ahumadas y soasadas en casa con cebolla roja y lima .....		8,00€
   		
Ensalada de perdiz templada en escabeche con frutos secos y cebolla caramelizada .....		13,00€
    		
Ensalada de magret de pato, foie, manzana y vinagreta de miel y mostaza .....		12,50
  		
La ensalada César, un poco diferente .....		8,50€
   		
Ensaladilla cremosa con huevos fritos de codorniz, ajo frito, piparras y regañás .....		7,50€
   		
Anchoas del Cantábrico, tomate concasé, pan tostado y aove *(UND) .....		3,00€
 		
Gamba blanca de Huelva marinada con micuit de pato, lima y pistachos .....		17,00€
 		
Gamba blanca de Huelva (cocidas, plancha o al ajillo) 100gr. ....		10,50€
		

*Para el día*

\*\*IVA Incluido

# CALIENTES

Tosta de boletus, jamón ibérico, cebolla pochada y alioli gratinado *(UND) .....	4,50€
  	
Tosta de gambas gratinadas con alioli *(UND) .....	4,00€
   	
Tosta de morcilla, rulo de cabra y cebolla caramelizada *(UND) .....	4,00€
  	
Tosta de foie a la sartén con manzana caramelizada y canela .....	5,50€
 	
Bao de prueba de cerdo ibérica con cebolla roja, lima y mayo-chimichurri .....	5,00€
     	
Huevos rotos "trufados" con jamón ibérico y foie .....	10,00€
 	
Arroz cremoso de hongos, criadillas de tierra, Torta del Casar y chipichips de tinta de calamar .....	8,00€
  	
Nuestras patatas bravas .....	5,00€
  	
Nuestras patatas alioli .....	5,00€
  	
Nuestras patatas Cheese&Bacon .....	6,00€
  	
Bolsitas crujientes de gamba, queso cremoso y frutos rojos de la Vera *(UND) .....	3,50€
   	
Flor de alcachofas asadas con yema trufada y jamón ibérico *(UND) .....	5,50€
	
Tempura melosa de verduritas y gambones con mahonesa kimchee, crema agria y huevas de pez volador .....	12,50€
   	

*Casa delacido*

\*\*IVA Incluido

Buñuelos líquidos de rulo de cabra “de aquí”, con pisto picantito y huevo frito de codorniz ..... *(4 UNDS)	10,00€
  	
Croquetas caseras y melosas de jamón D.O. *(6 UNDS) .....	8,00€
  	
Croquetas líquidas de gamba roja con su emulsión para chupar *(4 UNDS) .....	13,00€
   	
Chipirones plancha con ajilimojili .....	10,00€
  	
Pulpo asado a la plancha o “a la gallega” .....	15,50€
  	
Lubina marinada y frita con cebolla roja y tomate seco .....	15,00€
  	
Calamares fritos de siempre .....	11,00€
   	
Patita de calamar “Rejos” .....	8,00€
   	
Gambas al ajillo .....	10,50€
	
Manitas de cerdo deshuesadas con gambas y cremoso de ajos *(UND) .....	6,00€
  	
Morcillas “de aquí” .....	6,50€
Callos con morros y morcillas .....	9,50€
Magro al ajillo con patatas fritas .....	9,50€
 	
Alitas de pollo glaseadas con barbacoa, miel y mostaza .....	7,50€
  	

*Para el día*

\*\*IVA Incluido

<b>Burger de Waigu (250grs.) con tomate agridulce, queso edam, cebolla glaseada y mahonesa de foie</b> .....	<b>12,00€</b>
	
<b>Nuestro taco de pollo "marinado" con sus tortitas</b> .....	<b>9,00€</b>
	
<b>Salteado de pollo frito con teriyaki y crema agria</b> .....	<b>9,50€</b>
	
<b>Wok de secreto de cerdo ibérico con verduras salteadas y salsa de ostras</b> .....	<b>13,50€</b>
	
<b>Lomo de Vaca rubia gallega laminado (curado mínimo 40 días) 500gr.</b> .....	<b>25,00€</b>
	
<b>Solomillo de cerdo "especial de la casa" trinchado</b> .....	<b>15,00€</b>
	
<b>Puntas de solomillo con nata, hongos, y Pedro Ximénez</b> .....	<b>11,00€</b>
	
<b>Cochifrito de lechona confitado con chips de ajos, patatas frita y pimentón de la Vera</b> .....	<b>16,00€</b>
	
<b>Solomillo de ternera de Extremadura trinchado con Aove y escamas de sal</b> .....	<b>20,00€</b>
	

*Casa Elacido*

\*\*IVA Incluido



# POSTRES

5 Chocolates en texturas .....	6,50€
	
Piña caramelizada rellena de mascarpone, sopa de coco, lima y granizado de hierbabuena .....	7,00€
	
Hojaldre caramelizado y roto con sopa de chocolate blanco, mousse de frutos rojos, esferas de la pasión y helado de leche merengada .....	7,00€
	
Tarta de queso tradicional con confitura de fresas y helado de galleta .....	6,50€
	
Falsa contesa de limón y dulce de leche con sopa de yogurt y lima y su helado .....	6,50€
	
Flan de "toda la vida" con helado de dulce de leche y nueces caramelizadas .....	4,50€
	
Cheesecake de Torta del Casar "como una Torta pero dulce" para compartir con sus galletas con mantequilla .....	7,00€
	
Souflé Alaska con bizcocho borracho delcasar, frutos rojos, nata helada y merengue tostado .....	7,00€
	
"La Leche guisada" de mi abuela Herminia con galletas y su helado puesta al día .....	6,00€
	
Locura de chocolate, caramelo y su helado en un bote .....	6,50€
	
Sorbetes variados (Consúltenos) .....	3,75€

*Casa Elacido*

\*\*IVA Incluido



@rtecasaaudio  
info@casaaudio.com