La Vaqueria

De 13 h a 15 h

PARA PICAR

Jamón 100% Ibérico D.O. Guijuelo y pan con tomate ..... 34 €

Cecina de Black Angus y pan con tomate ..... 30 €

Anchoas del Cantábrico (6 uds) y pan con tomate ..... 18 €

Croquetas de pollo caseras (6 uds) ..... 12 €

Terrina de foie gras con trufa, gelatina de Pedro Ximénez y Oporto ..... 28 €

Ensaladilla Rusa de gambas ..... 28 €

DE CUCHARA

Gazpacho de sandía y fresa con helado de pepino ..... 18 €

Vichyssoise de puerro y espárragos blancos con helado de puerro ..... 20€

ENTRANTES FRÍOS

Ensalada de carpaccio de pato con frutas y verduras ..... 28 €

Ensalada de Mar y Montaña con verduras, setas, jamón ibérico y langostinos 26 €

Tomates de temporada con ventresca, cebolleta y mayonesa de albahaca ..... 28 €

Ensalada de queso de cabra, tomate y aguacate, jugo de albahaca y menta 20 €

Tártar de cigala y aguacate con cítricos, helado de albahaca y lima ..... 32 €

ENTRANTES CALIENTES

Calamarcitos salteados con crema de botifarra negra y puré de guisantes ..... 28 €

Berenjena asada con sobrasada ..... 28 €

Gratinado de Camembert y patata con trufa de verano ..... 26 €

Huevos estrellados ecológicos de Andorra 1900 con patata, setas, jamón ibérico y trufa 30 €

PASTAS

Canelón gigante de carne con trufa (ternera, pollo y cerdo) ..... 26 €

Pappardelle (tallarines anchos) con crema de trufa, parmesano y trufa ..... 28 €

Tallarines frescos con langostinos, boletus y espárragos verdes ..... 28 €

Macarrones a la boloñesa gratinados ..... 18 €

ARROCES

Arroz de montaña (mín. 2 pers. 20min) ..... 24 €/P

Arroz meloso de bogavante y pescado (mín 2 pers. 20 min) ..... 30 €/P

FONDUES

Fondue de carne de solomillo de buey, salsas variadas y patatas fritas (mín. 2 pers.) .. 32 €/P

Fondue de queso con embutidos ibéricos y ensalada verde (mín. 2 pers.) ..... 28 €/P
75% Emmental, 10% Comté, 10% Tomme de Franche-Comté, 5% Beaufort

PESCADOS

Tataki de atún con mayonesa de ventresca y crema de pimientos del piquillo ..... 30 €

Lomo de bacalao a la plancha, gratinado con alioli suave y patata panadera ..... 30 €

CARNES

Pato Pekín en su jugo con puré de apio-nabo y mini verduras (2 personas) ..... 60 €

Paletilla de cabrito deshuesada a baja temperatura con patata panadera ..... 32 €

Tartar de buey con mayonesa de mostaza, rúcula y parmesano ..... 24 €

Lomo de Wagyu fileteado con su jugo y puré de apio-rábano ..... 38 €

Hamburguesa de Wagyu sobre gratén de patata con escalope de foie gras ..... 36 €

Lomo alto de Nebraska a la brasa con su jugo, mini patatas asadas y boletus ... 34 €

Solomillo de ciervo a la brasa con salsa de trufa, crema de cacao y pera ..... 30 €

Liebre Royal con foie gras, trufa de verano y cremoso de patata ..... 30 €

CARNES A LA BRASA

Solomillo de buey ..... 34 €

Entrecot Angus de Nebraska ..... 45 €

Chuletón de ternera Angus “Tomahawk” (1,2 kg) ..... 85 €

Costillas de cordero ..... 30 €

1 guarnición a escoger (carne brasa): *patatas fritas, verduras salteadas, gratén de patata o ensalada*

POSTRES

Surtido de quesos artesanales ..... 16 €

Nuestra versión de Tiramisú ..... 12 €

Tradicional crema catalana ..... 10 €

Canelón de mango relleno de fruta de la pasión y su helado ..... 12 €

Falso Ferrero Rocher de chocolate blanco relleno de mango y cítricos ..... 14 €

Suflé de pistacho, canelón de vainilla y helado de coco (15min) ..... 14 €

Coulant de chocolate negro, crema de chocolate blanco y helado de vainilla (15min) ... 14 €

Dúo de chocolate negro y mango con curry, helado de coco ..... 12 €

Toffee de cacao con helado de café ..... 12 €

Media luna de caramelo con su espuma, pera confitada y helado de turrón ..... 14 €

Tatin de manzana con helado de vainilla ..... 12 €

Pastel de limón desestructurado ..... 14 €

Sorbete de Gin Tónic con frutos del bosque y sopa de menta ..... 10 €

Surtido de frutas naturales ..... 12 €

Toda la información recopilada en esta carta sobre la presencia de alérgenos en nuestros platos ha sido suministrada por nuestros proveedores.
Así mismo, no nos hacemos responsables de las posibles contaminaciones cruzadas que pueda haber durante el proceso de manipulación en nuestro establecimiento.

Si padece algún tipo de alergia o intolerancia, le rogamos lo comunique a nuestro personal. Gracias.