



MENU

EQUITARE RURAL

RECOMENDACIONES PARA COMPARTIR

PAELLA DE MARISCO

Un festín de sabores marinos, con gambas, mejillones, calamares y otros mariscos, cuidadosamente combinados con arroz. Plato típico de Valencia, España. Tiempo estimado de elaboración de 40 minutos

15,00 €

Por persona

PAELLA MIXTA

Una combinación irresistible de jugosos trozos de carne, una variedad de vegetales frescos, mariscos y pescado cuidadosamente combinados con arroz. Este es un plato emblemático de la cocina española. Tiempo estimado de elaboración de 40 minutos

15,00 €

Por persona

PAELLA DE VEGETALES

Una celebración de la frescura y los colores de la naturaleza, esta paella presenta una selección exuberante de vegetales frescos cuidadosamente combinados con arroz. Una opción deliciosa y saludable para vegetarianos y amantes de la gastronomía española. Tiempo estimado de elaboración de 40 minutos.

10,00 €

Por persona

*Porciones para compartir entre 2 y 7 personas.

INFORMACION DE ALERGENOS

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Huevos |  Pescado |
|  Productos Lacteos |  Moluscos |
|  Gluten |  Crustáceos |
|  Frutos secos |  Vegetariano |

IVA INCLUIDO

SOPA DEL DIA 🥑🌾 2,00 €

PATATAS BRAVAS/ ALI-OLI 🥑 5,00 €

Una irresistible combinación de patatas fritas crujientes, servidas con salsa brava picante y ali-oli cremoso. Un clásico español que te dejará queriendo más.

MOLLEJAS A LA PORTUGUESA 6,00 €

Deliciosas mollejas de pollo estofadas en una salsa de tomate, cebolla, ajo y laurel.

HUEVOS ROTOS CON JAMON 🥚 6,50 €

Huevos estrellados sobre patatas fritas con jamón.

TORTILLA ESPAÑOLA 🥚🥑 5,00 €

Una combinación perfecta de huevos, patatas y cebollas, cocinados hasta que estén dorados por fuera y suaves por dentro.

CROQUETAS DE JAMON (6UD) 🥛🥚🌾 8,00 €

Pequeñas delicias crujientes, rellenas de jamón cremoso y sabroso, envueltas en una capa dorada y crujiente.

CROQUETAS ESPINACAS(6UD) 🥛🥚🌾🥑 6,00 €

Pequeñas delicias cremosas, rellenas de espinacas, todo envuelto en una capa crujiente y dorada.

LANGOSTINOS AL AJILLO O A LA PLANCHA 🍤 10,00 €

Los langostinos al ajillo son succulentos y tiernos, salteados en aceite de oliva con ajo picado. O si lo prefiere, langostinos a la plancha.

FRITURA DE PESCADO (1/2) 🌾🍤🐟 7,50 €

Una deliciosa combinación de pota, calamar, langostinos, sepia y merluza, ligeramente empanados y fritos. 1/2 ración

FRITURA DE PESCADO 🌾🍤🐟 15,00 €

Una deliciosa combinación de pota, calamar, langostinos, sepia y merluza, ligeramente empanados y fritos.

TABLA DE EMBUTIDOS Y QUESOS(2P) 🌾🥛 10,00 €

Una selección de embutidos variados como jamón, fuet y chorizo de cerdo ibérico, acompañada de una selección de quesos.

CHAMPIÑONES CON HUEVO POCHADO 🥚🥑 7,00 €

Deliciosos champiñones salvajes con huevo pochado.

SEPIA A LA PLANCHA 🍤 8,00 €

Preparadas a la plancha hasta alcanzar el punto perfecto.

CHIPIRONES A LA PLANCHA 🍤 8,00 €

Preparadas a la perfección en nuestra plancha.

BERBERECHOS A LA BULHÃO PATO 🍤 7,00 €

Una combinación exquisita de berberechos frescos, ajo, cilantro, aceite de oliva y un toque de vino blanco.

PRODUCTOS DEL MAR

PULPO A LA GALLEGA 18,00 €

Pulpo tierno y jugoso, cocido lentamente y sazonado con pimentón ahumado, sal marina y aceite.

BACALAO A LA LAGAREIRO 15,00 €

Un plato clásico de la cocina portuguesa, donde el bacalao se hornea en el horno con aceite, ajo y patatas hasta que esté dorado y jugoso.

SALMON A LA PARRILLA 14,00 €

Delicioso salmón a la parrilla, acompañado de puré de batata dulce y una variedad de verduras a la parrilla.

EMPERADOR A LA BRASA 13,00 €

Emperador a la brasa, acompañado de cebolla, pimientos y patatas.

PLATOS DE CARNE

FILETE A LA PORTUGUESA 14,00 €

Tradicional bistec de res tierno, frito en aceite de oliva, ajo, laurel y vino blanco con pequeñas lascas de jamón, huevo frito y patatas fritas caseras.

ENTRECÔTE 14,00 €

Una jugosa pieza de entrecot a la parrilla, acompañada de dos guarniciones a elegir entre ensalada mixta, patatas fritas o verduras salteadas.

CHULETAS DE TERNERA 17,00 €

Jugosas chuletas de ternera a la parrilla, servidas con una fresca ensalada de pimientos de colores y papas fritas crujientes.

CHULETAS DE CORDERO 16,00 €

Deliciosas chuletas de cordero a la parrilla, servidas con patatas a lo pobre y una selección de verduras frescas.

SECRETOS DE CERDO IBÉRICO 13,00 €

A la parrilla con piña a la parrilla, patatas rústicas y salsa chimichurri.

ESCALOPINES CON CHAMPIÑONES 12,00 €

Filetes de pollo con champiñones y salsa de nata, acompañados de arroz y patatas fritas.

ESPECIAL INFANTIL

ESPAGUETIS A LA BOLOÑESA 7,00 €

Una combinación clásica de pasta al dente cubierta con una salsa boloñesa rica y sabrosa, hecha con carne, tomate, cebolla, ajo y hierbas.

FILETES DE POLLO EMPANADOS 7,00 €

Filetes de pollo empanados con patatas fritas y huevo frito.

PLATOS VEGETARIANOS

BERENJENA A LA PARMESANA

 9,00 €

Berenjenas frescas, asadas a la perfección que se alternan con salsa de tomate casera, aromatizada con hierbas italianas y ajo. Todo ello se cubre generosamente con una mezcla de queso mozzarella.

RISOTTO VEGETARIANO

 12,00 €

Una armoniosa combinación de setas frescas y espárragos verdes, envueltos en arroz cremoso.

BERENJENA FRITA

 8,00 €

Berenjena frita, puré de zanahoria y mini verduras braseadas

ENSALADA CALIENTE DE GARBANZOS

 6,00 €

Una deliciosa mezcla de garbanzos calientes, tomates cherry jugosos y espinacas frescas, todo salteado para realzar sus sabores.

GUARNICIONES

ENSALADA SIMPLE

 3,00 €

Una combinación refrescante de jugosos tomates cherry y crujiente lechuga fresca.

PAN

 1,00 €

Dos porciones de pan recién horneados. Precio por persona.

PATATAS FRITAS

 2,00 €

Patatas fritas crujientes, preparadas con patatas frescas cortadas en tiras y fritas hasta alcanzar un dorado perfecto.

VEGETALES SALTEADOS

 3,00 €

Una deliciosa mezcla de vegetales frescos salteados en aceite de oliva virgen, ajo y hierbas aromáticas.

POSTRES

ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT 4,00 €

Una combinación fresca de frutas de temporada, acompañada de una porción de yogur natural. Esta ensalada es una opción ligera y refrescante, ideal para postre o como un tentempié saludable.

TABLA DE QUESOS VARIADOS 5,00 €

Deliciosos quesos variados acompañados de mermelada de membrillo.

HELADOS VARIADOS 3,00 €

A elegir entre helado de vainilla, nata o chocolate.

FRUTA LAMINADA 3,00 €

Fruta de temporada.

TARTA DE QUESO CASERA 5,00 €

Tarta de queso casera vasca con coulis de frutos rojos.

BROWNIE DE CHOCOLATE 5,50 €

Brownie de chocolate casero con caramelo salado y frutos secos. Acompañado de helado de vainilla.

FRESCURA DE EQUITARE 5,00 €

Helado de frutos rojos con cobertura de chocolate blanco y frutos rojos.

TARTA DE MANZANA CASERA 5,00 €

Tarta de manzana casera con helado de nata.

PETIT GÂTEAU 5,50 €

Petit Gateau de chocolate es un bizcocho de chocolate suave y cremoso por dentro acompañado de helado de Maracuyá, cacahuetes caramelizados y ganache de chocolate.



IVA INCLUIDO