



Carta del restaurante

Precios con IVA incluido | Hotel Finca Canturias

Atención: para cenar en el restaurante debe reservarse con antelación

Entrantes

Almejas a la Marinera	15,00€
Caracoles en Salsa	14,00€
Espárragos Blancos con Salmón	10,00€
Gambas Blancas a la Plancha	20,00€
Mejillones a la Cántabra	12,00€
Milhojas Gallega con Gulas	15,00€
Pimientos del Piquillo rellenos de Bacalao con Salsa	12,00€
Raviolis de Queso con Salsa de Setas	12,00€
Setas de Chopo con Morcilla de Arroz y Puré de Apio	12,00€
Surtido de Ibéricos (Lomo, Jamón, Queso)	22,00€

Ensaladas

Ensalada Canturias	9,00€
Ensalada Fitness sobre Pan Pizza	12,00€
Ensalada Rúcula con Aliño Crema	10,00€

Cremas y Sopas

Crema de Calabaza con Vieira	10,00€
Crema de Melón con Virutas de Jamón D.O	8,00€
Gazpacho Canturias	8,00€
Sopa de Remolacha	8,00€

Pescados

Calamar al Estilo Canario (Para 2 Pax)	22,00€
Emperador a la Alicantina	12,00€
Lomo de Bacalao a Baja Temperatura con Crujiente	18,00€
Lubina a la Espalda o a la Sal	20,00€
Rodaballo a la Plancha	22,00€
Trucha al Saja	15,00€

Carnes

Caldereta de Cabrito en Brasas de Encina	14,00€
Carrillera Estofada de la Dehesa Alcazaba	14,00€
Chuletillas de Lechazo	18,00€
Chuletón de Ternera en Pizarra al Fuego	22,00€
Costillar de Conejo al Ajillo Pastor	12,00€
Crujiente de Cochinillo Lechal	15,00€
Entrecote al Gusto	18,00€
Pluma Ibérica en Reducción de Oporto	18,00€
Secreto Ibérico en Salsa de Soja	18,00€
Solomillo de Ternera con Milhojas de Piquillo y Tomate Ibérico	22,00€

Por Encargo

Arroz con Bogavante	20,00€
Cochinillo Asado	S/M
Cocido Montañés	12,00€
Fabes con Almejas	14,00€
Fabes con Liebre	14,00€
Lechazo Asado	S/M
Mariscada "Meses con R" Origen Gallego (Mínimo 2 Pax)	S/M
Olla Ferroviana	12,00€
Paella Mixta	12,00€