





“ **Llena de ilusión** , dedico esta carta a mi familia y clientes, que sin ellos hoy no estaríamos de vuelta, y muy especialmente a las futuras generaciones, esperando que puedan disfrutar de un planeta con alimentos naturales y más humano.“

Para Compartir

	Pata de PULPO ahumada con parmantier de patata y aceite de pimentón de la Vera	18,60
	Cestita de CROQUETAS de asado hechas en casa con un toque de jamón ibérico (10u)	9,80
	CALAMARES frescos en tempura con mayonesa de soja	13,60
	HUEVOS rotos a escoger con foie o Jamón	13,85
	JAMÓN Ibérico de bellota cortado “ a cuchillo “ D.O Guijuelo	24,80
	CARACOLES a la llauna con sal y pimienta	13,80
	TALLARINAS de playa salteadas	14,95
	Olla de MEJILLONES al vapor, romero y lima	12,25
	LANGOSTINOS con crujiente de kikos y salsa tártara (8 piezas)	11,60
	BARRETXA de pescaditos enharinados (chipirón, chanquete y gambita)	13,50
	TARRINA de foie micuit y virutas con sus mermeladas y tostas	18,95
	SESOS a la romana con salsa de pimienta	9,90
	CAZUELITA de CALLOS picantones	12,95

Empezamos ligero

	GAZPACHO tradicional con su picadillo vegetal	11,70
	ENSALADA de contrastes con vinagreta de pipas	12,50
	TOMATES Bio con cebolla tierna, ventresca de atún y vinagreta de mostaza y miel	12,95
	ENSALADA de espinacas, quinoa, manzana y champiñones	13,60
	CARPACCIO de gamba roja con cebollino y vinagreta de limón	18,70
	COCA de escalibada con sardina ahumada y aceite de pesto	12,00

Arroces




	PAELLA clásica de marisco	17,90
	ARROZ de chipirones con CARPACCIO de gamba roja	17,90
	Arroz de VERDURITAS KM 0	16,50
	Arroz caldoso de BOGAVANTE - 1 pieza -	29,40
	ARROZ NEGRO con sepia, gratinado con all i oli	17,25





Desde 1970 en Las Botas

PIES de cerdo envueltos en brick con salsa de setas	13,85
RABO de buey estofado con escalonias glaseadas	16,70
COCHINILLO crujiente al horno con manzana caramelizada	24,95
Media ESPALDA de cordero lechal a baja temperatura	19,00
CANELONES de rustido con bechamel y gratinados con parmesano	11,80

Pescado y Marisco

 BACALAO gratinado con suave muselina de "all i oli "	19,40
 BACALAO a la brasa con trigueros y lágrima de romesco	19,40
DORADA a la sal con parmantier de patata	18,95
CALAMARCITOS a la plancha con arroz negro y aceite de su tinta	15,70
 TRONCO de MERLUZA al estilo Santurce, aceite de ajitos y virutas de ibérico	18,90
TATAKI de ATÚN, gelatina de yuzu, wasabi y migas	16,95

Carnes

 STEAK TARTAR de solomillo de ternera con huevo frito, guacamole y patatas paja	22,80
CHULETÓN Angus al carbón del Jospet (2 personas 1,4 kg)	49,80
 SOLOMILLO de ternera con salsa de trufa y foie a la plancha	24,50
ENTRECOT de ternera al CAFÉ de PARÍS	18,90
SOLOMILLO de ternera en pizarra	22,80
ESPALDA de cabrito al horno con patata panadera	24,75
JARRET al horno con salsa oporto (3 personas 2 kg)	58,00
COSTILLAS de cabrito a la llosa ó a la milanesa	17,60

Servicio de pan de " coca de vidre " tostado y aperitivo 2,50
(si no desean que sean servidos deben informarnos) IVA incluido

 Plato Recomendado

***Aviso a las personas con alérgias e intolerancias, consulte a nuestro personal.
Este establecimiento tiene a la disposición de los clientes información de los platos que ofrece.***