ENTRANTES

Ensalada de bacalao con naranja, aceitunas de Kalamata y vinagreta de pimentón de la Vera

Lentejas al estilo tradicional

Trinxat de la *Cerdanya* con butifarra negra y panceta

Macarrones con salsa cremosa de chistorra y puerro con lascas de parmesano

Papas a lo pobre con huevo y virutas de morcilla

Huevo cabreado con patatas y virutas de jamón ibérico **+1.50 €**

O SI LO PREFIERES ELIGE UNA TAPA

Chips de berejenas con miel de caña

Bombas de las que pican (2 unidades)

Patatas serranas (con virutas de jamón frito y allioli)

Lacón con aceite de pimentón de la Vera

Mejillones al vapor con aceite de ajo y perejil

Calamares fritos a la andaluza

Almejas en salsa verde

Patatas bravas

PRINCIPALES

Jamoncitos de pollo rustidos al horno

Pechuga de pollo a la parmesana

Hamburguesa de ternera al plato con salsa de pimienta verde y patatas especiadas al horno

Lenguado con pesto crujiente de albahaca y cuscús salteado con verduras

Nuestras especialidades cocinadas a baja temperatura

Galta a la cerveza negra (10h a 80°) **+2€**

Costillar de cerdo Duroc caramelizado con miel de caña y soja (10h a 80°) **+5€**

Bacalao al pil pil de hierbabuena (12' a 60°) **+3€**

Arroces y fideuás hechos al momento, uno para cada día

Arroz del CORRETAPA: al horno con secreto, butifarra negra, chistorra y verduras **(martes)**

Fideuá negra o marinera con calamares, almejas y allioli **(miércoles)**

Paella marinera con sepia, mejillones y almejas **(jueves)**

Paella de verduras asadas con romesco **(viernes)**

POSTRES DE ELABORACIÓN PROPIA

Espuma de yogur con granola

Pudin de manzana y bizcocho al Pedro Ximenes

Tortita americana con chocolate fundido y nata

Fruta de temporada pelada y troceada

Tiramisú

Arroz con leche de coco

Coulant de chocolate negro con helado de vainilla +2.50 €

Postres del día +1.50€

para alérgenos consultar al personal de sala

19 €

incluye copa de cerveza, copa de vino o agua y ración de pan

@lasenda_restaurant @lasenda_restaurant

1/2 menú 17€

Menú llevar 18€

Suplemento táper 0,60€

la Senda RESTAURANT

Cocina a fuego lento

ENTRANTS

Amanida de bacallà i taronja amb olives de Kalamata i vinagreta de pebre vermell de la Vera
Llenties a l'estil tradicional
Trinxat de la Cerdanya amb botifarra negra i cansalada
Macarrons amb salsa cremosa de xistorra i porro amb parmesà
Patates *a lo pobre* amb ou i botifarra negra desfeta
Ou cabrejat amb patates i encenalls de pernil ibèric **+1.50 €**

O SI ET VE DE GUST ESCULL UNA TAPA

Xips d'albergínia amb mel de canya
Bombes què piquen (2 unitats)
Patates serranes (amb allioli i encenalls de pernil)
Musclos al vapor amb oli d'all i julivert
Cloïsses en salsa verda
Calamars fregits a l'andalusa
Lacón amb oli i pebre vermell de la Vera
Patates braves

PRINCIPALS

Cuixetes de pollastre rostides al forn
Pit de pollastre a la parmesana
Hamburguesa de vedella al plat amb salsa de pebre verd i patates especiades al forn
Llenguado amb pesto cruixent d'alfàbrega i cuscús saltat amb verdures

Les nostres especialitats cuinades a baixa temperatura

Galta a la cervesa negra (10h a 80°) **+2€**
Costellam de porc Duroc caramel·litzat amb mel de canya i soja (10h a 80°) **+5€**
Bacallà al pil-pil de menta (12' a 60°) **+3€**

Arrossos i fideuades fetes al moment, un per a cada dia

Arròs del CORRETAPA: fet al forn amb secret, botifarra negra, xistorra i verdures **(dimarts)**
Fideuà negra o marinera amb calamars, cloïsses i allioli **(dimecres)**
Paella marinera amb musclos, sèpia i cloïsses **(dijous)**
Paella de verdures al forn amb romesco **(divendres)**

POSTRES D'ELABORACIÓ PRÒPIA

Escuma de iogurt amb granola
Pudin de poma amb pa de pessic al Pedro Ximenes
Coqueta americana amb xocolata desfeta i nata
Fruita de temporada pelada i trossejada
Tiramisú
Arròs amb llet de coco
Coulant de xocolata negra amb gelat de vainilla +2.50 €
Postres del dia +1.50€

per al·lèrgens consulta al personal de sala

19 €

inclou copa de cervesa, copa de vi o aigua 0.5l i ració de pa

@lasenda_restaurant @lasenda_restaurant

1/2 menú 17€
Menú per emportar 18€

Suplement tàper 0,60€

la Senda RESTAURANT
Cocina a fuego lento