

# MENÚ DE LUNES A VIERNES

· La Alhóndiga · Menú 21,90 € · Terraza 22,40 €

## Para empezar

**Ensalada fresca de la Huerta tradicional con oliva virgen**

Alérgenos: -

**Ensaladilla Rusa estilo Alhóndiga**

Alérgenos: H, P

**Ensalada templada con mollejas crujientes y setas**

Alérgenos: G

**Ensalada de queso de cabra con verduritas al balsámico de frutos rojos**

Alérgenos: L, SU, G, FC

**Ensalada templada de guías y colas de gambón**

Alérgenos: C, P

**Ensalada César con pollo crujiente y costrones a la mantequilla**

Alérgenos: G, L, H, P

**Ensalada templada de pimientos asados, tronco de bonito y cebolla crujiente**

Alérgenos: P, G

**Ensalada de pollo asado con salsa de yogur y queso cheddar**

Alérgenos: L

**Crujiente de nécoras sobre americana**

Alérgenos: C, G, L, MO

**Pisto de verduritas de temporada tradicional**

Alérgenos: -

**Milhojas de berenjena y verduritas asadas al queso**

Alérgenos: L

**Risotto cremoso de setas y hongos, 4 quesos**

Alérgenos: L

**Arroz negro con txipirones en su tinta y alioli**

Alérgenos: MO, H, P, C

**Tagliatelle con champiñones y langostinos**

Alérgenos: G, C, H, P

**Fettuccine al huevo, 4 quesos**

Alérgenos: G, H, L

## Platos principales

**Albóndigas caseras de ternera pinta con patatas fritas**

Alérgenos: G, H, L

**Secreto de cerdo ibérico a la plancha con patatas y pimientos**

Alérgenos: -

**Escalope de ternera con guarnición de patatas asadas**

Alérgenos: G, H

**Callos artesanos a la vizcaína**

Alérgenos: G

**Cordon bleu de pollo en su salsa**

Alérgenos: G, H, L

**Pimientos rellenos de rabo crujiente**

Alérgenos: G, L

**Costilla asada a la barbacoa con pimientos verdes**

Alérgenos: SU, G, H, L

**Pimientos rellenos de setas en salsa de carne**

Alérgenos: G, H

**Cachopo de ibérico al estilo Alhóndiga**

Alérgenos: G, H, L

**Pencas de jamón ibérico con salsa de piquillos caramelizada**

Alérgenos: G, L, H

**Milhojas rellenos de marisco en salsa americana de nécoras**

Alérgenos: C, G, L, P, MO

**Dorada al horno con sus panaderas**

Alérgenos: P

**Lubina a la plancha con su refrito**

Alérgenos: P

**Bacalao a baja temperatura con piperada y tomate casero**

Alérgenos: P

**Rape en papillote de verduras con salsa americana**

Alérgenos: P, C

## Nuestro Carro de Postres

**Tarta de mousse de Baileys**

Alérgenos: L, H, G

**Tarta de Ferrero Rocher**

Alérgenos: L, H, G, FC

**Explosión de coulant de chocolate**

Alérgenos: G, L, H

**Tarta Muerte de Chocolate**

Alérgenos: G, L, H, FC

**Tarta de queso y arándanos con base de galleta**

Alérgenos: G, L, H

**Tarta de queso manchego al horno suave**

Alérgenos: L, H, G

**Manzana asada con caramelo al ron de caña**

Alérgenos: -

**Crema de yogur griego con cereales**

Alérgenos: L, G, FC

**Natilla tradicional a la canela**

Alérgenos: L, H

**Pastel de hojaldre con nata a la canela**

Alérgenos: G, L, H

**Tostada casera de pan brioche**

Alérgenos: G, L, H

**Cuajada casera con miel o azúcar**

Alérgenos: L

**Tarta de tiramisú casero**

Alérgenos: G, L, H

**Copa de helado de vainilla y chocolate**

Alérgenos: L, H, FC

**ALÉRGENOS** · G = Gluten · C = Crustáceos · H = Huevos · P = Pescado · CAC = Cacahuets · S = Soja · L = Lácteos · FC = Frutos de cáscara · AP = Apio · M = Mostaza · SE = Sésamo · SU = Sulfitos · AL = Altramuces · MO = Molusco

Los menús se sirven completos y no se comparten (consulte opciones de menú infantil para menores de 12 años). El menú incluye pan y 1/2 agua o 1/2 vino Rioja Alavesa Crianza por persona. Tappers para llevar: 0,50 €.