RESTAURANTE

sansui
el jardín del agua

Palacio de Larrinaga

La Casa de las Hiedras

BANQUETES
CONGRESOS
CONVENCIONES
ESPACIO EBRO

Pabellón de Ceremonias

EL CACHIRULO

CARTA

PARA PICAR

Surtido de panes de leña y AOVE 2,30 euros (G)

Lata de caviar Per Sé Gold 30gr. 50,00 euros (P)

Jamón Ibérico de bellota, pan de cristal y tomate 25,00 euros (G)

Almejas a la sartén 11,50 euros (SU)(M)

Gamba blanca de Huelva a la sal (2 ud) 5,00 euros (C)

Zamburiñas a la plancha (2 ud) 5,50 euros (M)

Ostras sobre hielo pilé y cítrico o ponzu, aguaturma y soja 5,00 euros/ud. (G)(M)(SU)

Croquetas de jamón de Jabugo "Joselito" (6 ud) 9,50 euros (L)(H)(FS)(SU)

Carabinero, coca de trompetillas, pisto de hongos y piñones 10,50 euros (G)(FS)(C)(H)(SU)

Buñuelos de bacalao con alioli de azafrán (6 ud) 9,50 euros (G)(L)(P)

Terrina de foie con queso de cabra y manzana caramelizada 9,00 euros (G)(FS)(L)(SU)

Caracoles a la brasa con alioli 12,00 euros (SU)

Canelón de pato confitado, salsa de oporto y frutos rojos 8,00 euros (G)(L)(H)(S)

Taco Aragonés de ternasco y borraja (2 ud) 10,00 euros (G)(L)(H)(S)

Chipirones rellenos de marisco con salsa de gambas 15,00 euros (G)(C)(L)(M)(SU)

FRESCO Y DE LA TIERRA

Ensalada de bogavante, tartar de tomate, aguacate y vinagreta de frutas tropicales (C)(SU)
25,00 euros

Ensalada templada de bacalao, vegetales, hummus de olivas negras (P)(SU)
16,00 euros

Flores de alcachofas, foie y jamón de bellota (SU)
16,00 euros

Verduras en tempura, boquerones, mahonesa de gambas y teriyaki (P)(S)(L)(SU)(G)
10,00 euros

10% IVA no incluído

ARROCES Y FIDEUÁ

Arroz del señorito o negro con alioli (min. 2 personas) (C)(M)(A)(SU)(H)(P)(L)(G)
15,00 euros

Fideuá de marisco (min. 2 personas) (C)(M)(FS)(SU)(H)(P)(L)(G)
14,50 euros

Arroz meloso con borraja, plancton y almejas (G)(SU)(M)(P)
14,50 euros

DE CUCHARA

Cazuela de judiones de La Granja 14,00 euros

Arroz caldoso de cigalas 15,00 euros (C)(P)(SU)

Crema de boletus, huevo a baja temperatura, foie y aceite de trufa 13,50 euros (L)

DEL MAR A LA BRASA

Los pescados se servirán al orio o con ratatuille de hortalizas y patatas panadera.

Bacalao de Islandia (P)(SU)
23,00 euros

Rodaballo gallego (P)(SU)
25,00 euros

Lubina salvaje (P)(SU)
22,00 euros

Lubina salvaje a la sal (2 personas) (P)(SU)
48,00 euros

Merluza de pincho (P)(SU)
21,00 euros

Rape negro (P)(SU)
24,00 euros

Pulpo adobado a la brasa con patata revolcona (SU)
21,00 euros

Pescado del día
S/M

10% IVA no incluído

(G) Gluten (L) Lactosa (H) Huevo (M) Moluscos (C) Crustáceos (FS) Frutos secos (P) Pescado (A) Apio (S) Soja (SE) Sésamo (MO) Mostaza (SU) Sulfitos

El pescado para consumo en crudo está sometido a congelación según la legislación vigente.

DE LA MONTAÑA A LA BRASA

Chuleta madurada de vaca (G)(H)
con patatas pont neuf (2 personas)
50,00 euros

Solomillo de vaca madurado con piquillos y patata Pont Neuf
23,00 euros

Costillas de ternasco de leche con patatas y pimientos de Padrón
20,00 euros

Steak tartare (elaborado a la vista) (G)(H)(SU)(MO)
25,00 euros

Entrecote de ternera madurada con piquillos y patata Pont Neuf
22,00 euros

ASADOS

Duo "Cachirulo" (cochinillo y ternasco) (S)(SU)
23,00 euros

Jarrete de ternera de leche (2 personas) (S)(SU)
36,00 euros

Ternasco de leche asado (2 personas) (S)(SU)
43,00 euros

Carrillera de ternera guisada al PX con panaderas de boniato (L)
19,00 euros

10% IVA no incluído

(G) Gluten (L) Lactosa (H) Huevo (M) Moluscos (C) Crustáceos (FS) Frutos secos (P) Pescado (A) Apio (S) Soja (SE) Sésamo (MO) Mostaza (SU) Sulfitos

El pescado para consumo en crudo está sometido a congelación según la legislación vigente.

MENÚ EL CACHIRULO

A elegir 2 entrantes a compartir · principal · postre · vino

2 ENTRANTES A COMPARTIR

Ensalada templada de bacalao, vegetales, hummus de olivas negras (P)(SU)

Verduras en tempura, boquerones, mahonesa de gambas y teriyaki (P)(S)(L)(SU)(G)

Cazuela de judiones de La Granja

Fideuá de marisco con alioli (C)(M)(FS)(SU)(H)(P)(L)(G)

PRINCIPAL

Merluza de pincho al Orio o con ratatuille de hortalizas (P)

Lubina salvaje al Orio o con ratatuille de hortalizas (P)

Duo "El Cachirulo" cochinillo y ternasco (+4,00 euros) (S)(SU)

Entrecote de ternera madurada con piquillos y patata Pont Neuf

POSTRES

Tarta Lemon Pie (H)(L)(FS)(G)

Ensalada de frutas de temporada con zumo de naranja

Sorbetes de gin tonic, limón o mandarina (S)

Surtido de helados (S)

BODEGA

Sommos Roble Chardonay
·
Sommos Varietales Tinto
·
Viña Pomal Crianza
·
Tempore G73 (Garnacha)

Pan, agua y café incluído

38,00 €
10% IVA no incluído

(G) Gluten (L) Lactosa (H) Huevo (M) Moluscos (C) Crustáceos (FS) Frutos secos (P) Pescado (A) Apio (S) Soja (SE) Sésamo (MO) Mostaza (SU) Sulfitos

El pescado para consumo en crudo está sometido a congelación según la legislación vigente.

MENÚ TERTULIA

(Mínimo 2 Personas, a elegir principal · postre · vino)

ENTRANTES

Crema de boletus con foie y trufa (L)

Canelón de pato confitado, salsa de oporto y frutos rojos (G)(L)(H)(SU)

Arroz meloso con borraja, plancton y almejas (G)(SU)(M)(P)

PRINCIPAL

Bacalao de Islandia al orio o ratatuille de hortalizas (P)(SU)

Dúo "cachirulo" (cochinillo y ternasco) (S)(SU)

POSTRES

Ensalada de frutas de temporada con zumo de naranja

Tarta de queso con helado de yogurt y arándanos (FS)(L)(H)

BODEGA

Sommos Varietales Tinto

·

Viñas Del Vero Chardonnay

·

Beronia Edición Limitada

·

Tempore G73 (Garnacha)

Pan, agua y café incluído 50,00 €
Con copa 55,00 €
Copa Premium (+2,50 euros)

10% IVA no incluído

(G) Gluten (L) Lactosa (H) Huevo (M) Moluscos (C) Crustáceos (FS) Frutos secos (P) Pescado (A) Apio (S) Soja (SE) Sésamo (MO) Mostaza (SU) Sulfitos

El pescado para consumo en crudo está sometido a congelación según la legislación vigente.

MENÚ NOBLE

Buñuelos de bacalao con alioli de azafrán (6 ud)
(G)(L)(P)

Ensalada de bogavante, tartar de tomate, aguacate
y vinagreta de frutas tropicales
(C)(SU)

Chipirones rellenos de marisco con salsa de gambas
(G)(C)(L)(M)(S)

Rodaballo salvaje a la brasa
(P)(SU)

Solomillo de vaca madurado con piquillos y patata Pont Neuf

POSTRE

Torrija caramelizada, crema de baileys y helado de canela
(G)(H)(L)

BODEGA

(a elegir un blanco y un tinto)

Sommos Colección Gerwunstraminer

·

Alquez De Sommos

·

Coto De Hayas Garnacha Centenaria

·

Viñas del Vero Chardonnay

Pan, agua y café incluído 65,00 €
Con copa 70,00 €
Copa Premium (+2,50 euros)

10% IVA no incluído

(G) Gluten (L) Lactosa (H) Huevo (M) Moluscos (C) Crustáceos (FS) Frutos secos (P) Pescado (A) Apio (S) Soja (SE) Sésamo (MO) Mostaza (SU) Sulfitos

El pescado para consumo en crudo está sometido a congelación según la legislación vigente.

MENÚ INFANTIL

A elegir entrante · principal

ENTRANTES

Arroz con huevo y tomate (H)

Pizza de jamón dulce, pollo, mozzarella y salsa barbacoa (G)(S)(L)(A)(FS)

Pizza de bacon y mozzarella (L)(G)

Pasta con tomate y queso (L)(G)(H)

PRINCIPAL

Escalope de ternera con patatas (G)(H)

Tender de pollo crujiente con patatas (G)(H)(FS)(S)

Costillas barbacoa a baja temperatura

POSTRE

Brownie con helado de huevo kínder (H)(FS)(S)(G)(L)

Pan, agua y refrescos variados incluídos.

17,50 €
10% IVA no incluído

(G) Gluten (L) Lactosa (H) Huevo (M) Moluscos (C) Crustáceos (FS) Frutos secos (P) Pescado (A) Apio (S) Soja (SE) Sésamo (MO) Mostaza (SU) Sulfitos

El pescado para consumo en crudo está sometido a congelación según la legislación vigente.

EL CACHIRULO

Siente, disfruta, celebra
El Cachirulo es vida.