

CARTA DEL HOTEL IBERUM - ILLESCAS

Entrantes

. Caviar Baerii (lata 50 gr)	90 €
. Ensaladilla rusa con escabeche de gamba roja	18 €
. Jamón ibérico de bellota 100 % 5J	29 €
. Queso manchego D.O Reserva	16 €
. Lomo ibérico de bellota 100% 5J	27 €
. Pimientos de Gernika	8 €
. Pulpo de Pedreiro al carbón con revolcona	24 €
. Croquetas de jamón ibérico de bellota 100 % 5J	16 €
. Boquerones victorianos fritos a la andaluza	16 €
. Buñuelos de bacalao rellenos de queso Idiazábal con sirope de arce	19 €
. Rabitas de calamar con huevo y patatas paja	23 €
. Parrillada de espárragos verdes y blancos con trufa y parmesano	18 €
. Mollejas de cordero lechal con tirabeques	24 €

Nuestros tartares

. Tartar de atún con wakame y aguacate	24 €
. Ceviche de corvina con leche de mangaroca	18 €
. Tartar de carabinero con huevas de arenque	28 €
. Steak Tartar hecho in situ, con picante al gusto	27 €

Nuestros fríos

. Ensalada de tomate, aguacate, cebolleta fresca con vinagreta y huevas de trucha	16 €
. Ensalada Caprese con rodajas de tomate, mozzarella de búfala, aceituna negra, albahaca y pesto	18 €
. Anchoas del cantábrico con pan tostado y tomate	
- M.A. Revilla con mantequilla "El Andral"	23 €
- Sanfilippo	24 €
. Salpicón de marisco con txangurro	22 €
. Ensalada de rúcula, mache, espinacas, láminas de parmesano y cabra, helado de aceite de oliva en lascas y vinagreta de lima	18 €

Pastas

- . Risotto al funghi con trufa 26 €
- . Spaghetti a la carbonara tradicional 23 €
- . Canelones de ternera, queso gorgonzola, puerro, foie y salsa de tomate con bechamel de trufa 26 €

Algo de marisco

- . Gamba blanca a la plancha o cocida (250 gr) 29 €
- . Gamba roja a la plancha o cocida (250 gr) 30 €
- . Gambita de Huelva al ajillo 25 €
- . Zamburiñas a la Bilbaína 3,50 €/ud

Del Mar

- . Corvina en salsa de mostaza y puerro frito 26 €
- . Bacalao confitado sobre crema de guisantes y tagliatelle de trigueros con trufa 26 €
- . Lomo de rodaballo al pil-pil sobre boletus 26 €

De la Tierra

- . Hamburguesa de angus, tomate, cebolla, lechuga, cheddar, pepinillo y salsa Big Mac 17 €
- . Solomillo de vacuno al carbón de encina 27 €
- . Entrecot de vaca madurada nacional a la parrilla 27 €
- . Chuletón de vaca madurada (2 personas – 1 Kg) a la parrilla 59 €
- . Cochinillo lechón segoviano asado a doble cocción, muy crujiente 27 €
- . Pollo de corral asado a baja temperatura 18 €
- . T-BONE de vaca nacional a la parrilla de encina (900 gr) 52 €

Pregunte por nuestras sugerencias, casi siempre tenemos alguna cosita más, recién traída del mercado.

HOTEL IBERUM – ILLESCAS

ARROCES ALICANTINOS

De mariscos y pescados (secos en paella)

. ARROZ A BANDA, Calamar nacional y langostino austral troceado	16 €
. ARROZ CON MARISCO, calamar nacional, langostino austral, cigala, mejillón sin concha y almejas	19 €
. ARROZ DEL SEÑORET, calamar nacional, langostino austral, cigala, mejillón y almejas (todo pelado)	21 €
. ARROZ NEGRO, calamar nacional y ajetes	15 €
. ARROZ ROJO, calamar nacional, langostino austral y carabinero	38 €
. ARROZ TIERRA Y MAR, setas variadas, alcachofas, calamar nacional, presa ibérica y carabinero	42 €
. ARROZ CON GAMBAS ROJAS Y SEPIA	30 €
. ARROZ CON CONCHA DE LAS RÍAS, calamar, mejillones, almejas, navajas y vieiras	26 €

De carnes y verduras (secos en paella)

. PAELLA VALENCIANA, pollo, conejo, garrafón, judía plana y pimiento rojo (puede ser sólo con pollo)	16 €
. ARROZ CON SECRETO Y SETAS, secreto, setas variadas, y corazones de alcachofas	18 €
. ARROZ CON PRESA IBÉRICA Y FOIE, presa ibérica, setas variadas y foie	25 €
. Arroz con verduras de temporada	16 €
. ARROZ CON MOLLEJAS DE CORDERO, alcachofas y tirabeques	25 €
. ARROZ DE LA MONTAÑA, salchicha blanca, morcilla, salchicha roja, panceta, champiñones y alcachofas	24 €

Melosos de mariscos y pescados

- . ARROZ MELOSO CON MARISCOS, calamar nacional, langostino austral, cigala, mejillón y almejas 20 €
- . ARROZ MELOSO CON RAPE, almejas y alcachofas 18 €
- . ARROZ MELOSO CON BOGAVANTE, ½ p.p., calamar nacional y langostino austral troceado 27 €
- . ARROZ MELOSO CON CARABINERO, calamar nacional, langostino austral troceado y un carabinero por persona 38 €
- . ARROZ MELOSO CON LANGOSTA, gambón picado y sepia 33 €

Melosos de carne y verduras

- . ARROZ MELOSO CON SECRETO Y SETAS VARIADAS 19 €
- . ARROZ MELOSO CON PERDIZ Y SETAS VARIADAS 20 €

Fideuás

- . FIDEUÁ DE MARISCO, calamar nacional, langostino austral, cigala, mejillón y almejas 20 €
- . FIDEUÁ CON SECRETO, setas y foie 21 €

* Todos nuestros arroces serán para 2 personas como mínimo.

* Debido a nuestra capacidad, sólo podremos hacerles un tipo de arroz por mesa, o dos a partir de 5 raciones.

POSTRE

(preparación de 15 minutos)

Tiramisú	6,50 €
Tarta de queso de cabra payoya	6,50 €
Tatín fino de manzana con helado de vainilla bourbon	6,50 €
Milhojas con dos cremas	6,50 €
Soufflé de chocolate con helado de algodón de azúcar	6,50 €
Lingote de pan brioche (torrija) con helado de turrón	6,50 €
Sorbete de cava al limón	6,50 €
Sorbete de mandarina	6,50 €
Tarta jugosa de chocolate	6,50 €

CÓCTELES

CAIPHIRINA <i>(Cachaza, lima y azúcar)</i>	8,50 €
MOJITO <i>(Ron de cuba, hierbabuena fresca, lima, azúcar moreno y agua con gas)</i>	8,50 €
MOJITO AL CHAMPAGNE <i>(Ron de cuba, hierbabuena fresca, lima, azúcar moreno y champagne)</i>	10,00 €
BLOODY MARY <i>(Vodka, zumo de tomate, limón, salsa perrins, tabasco y pimienta negra)</i>	8,50 €
PIÑA COLADA <i>(Ron blanco, puré de coco y piña)</i>	8,50 €
DAIKIRI <i>(Ron blanco, zumo de lima y sirope de azúcar)</i>	8,50 €
MARGARITA <i>(Tequila, triple seco y zumo de lima)</i>	8,50 €
SAN FRANCISCO <i>(Melocotón, naranja, piña y granadina)</i>	8,00 €