

CARTA DEL HOTEL IBERUM - ILLESCAS

Entrantes

. Jamón ibérico de bellota 100 %	29 €
. Queso manchego D.O Reserva	16 €
. Lomo ibérico de bellota 100%	27 €
. Croquetas de jamón ibérico de bellota 100 %	16 €
. Chistorra de Arbizu con huevos rotos y patatas paja	19 €
. Mollejas de cordero con tirabeques y jamón ibérico	24 €
. Pulpo de Pedreiro al carbón con revolcona	24 €
. Pulpo a la gallega	24 €
. Rabas de calamar con huevo y sal del Himalaya	19 €
. Fuente de bogavante frito con ajitos, patatas y huevo (2 pax)	35 €
. Boquerones victorianos fritos a la andaluza	16 €
. Tartar de atún con aguacate y ensalada wakame	24 €
. Buñuelos de bacalao y vieira	19 €
. Deconstrucción de papa a la Huancaína <i>(papa, ají amarillo, huevo de codorniz, oliva negra, nata, cilantro, cebolla morada)</i>	19 €

Nuestros fríos

. Ensalada de bogavante con vinagreta de huevas de trucha y su coral	28 €
. Ensaladilla con ventresca de atún y encurtidos	18 €
. Anchoas del cantábrico con pan tostado y tomate	
- M.A. Revilla con mantequilla "El Andral"	23 €
- Sanfilippo	24 €
. Tomate de temporada con ventresca y cebolla roja	19 €
. Carpaccio de calabacín con puré de boniato asado y cuscús con brócoli y trufa	19 €
. Ceviche	24 €
<i>(perca, apio, jengibre, rocoto, ají rojo, cilantro, lima, ajinomoto, mejillón, cebolla morada, zamburiña y maíz choclo)</i>	
. Carpaccio de bacalao con esqueixada, tapenade de aceituna negra y cherry con aceite de albahaca	19 €

Nuestros guisos

. Salmorejo cordobés 15 €

Pastas

. Spaghetti a la carbonara tradicional 23 €

. Macarrón ancho con bacalao, huevo poché y caviar 26 €

. Canelón gigante de jarrete, foie, boletus y trufa 24 €

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

. ½ langosta a la brasa con ajilimójili 21 €

Del Mar

. Lenguado de Estero a la plancha ó Menier 32 €

. Lubina a la brasa ó a la sal (mínimo 2 pax) 26 €/ p.p

. Callos de bacalao al pil pil 32 €

De la Tierra

. Steak Tartar hecho in situ, con picante al gusto 27 €

. Hamburguesa de angus, tomate, cebolla, lechuga, cheddar, pepinillo y salsa Big Mac 17 €

. Solomillo de vacuno al carbón de encina con escalopón de foie y salsa de pimienta verde (opcional) 28 €

. 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 €

. Chuletitas de ciervo adobada en pan panko fritas sobre migas 32 €

-Paletilla de cordero lechal asada a baja temperatura con patatas panaderas 25 €

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