COCINA DE TEMPORADA & FUEGO LENTO · FORMATO A4 MODULAR

Mesa Velúmbar

Producto de huerta, caldos limpios y cocina honesta pensada para compartir sin prisa.

Pza. de las Moreras, 7 · Martes a domingo de 13:00 a 16:00 y de 20:00 a 23:30 h · Precios con IVA incluido



Para empezar

Al centro de la mesa

Ensalada de pera conferencia, nueces y queso azul TEMPORADA — **11,50 €**
Brotes de temporada con vinagreta templada de mostaza antigua y pan de masa madre. GL LC FS MT

Crema asada de calabaza en terracota — **9,20 €**
Con pipas tostadas al laurel, aceite virgen extra y picatostes artesanos. GL

Puerros confitados a la brasa y avellana — **10,80 €**
Romesco suave de tomate asado, ñora y almendra tostada. FS SF

Platos principales

Cocina pausada

Carrillera guisada al vino tinto con parmentier CASA — **18,90 €**
Cocción lenta de 6 horas, chalotas glaseadas y tomillo limón. LC AP SF

Corvina salvaje al horno con hinojo y limón — **21,50 €**
Patata panadera asada y emulsión ligera de su propio jugo. PC SF

Arroz meloso de setas silvestres y colmenillas — **17,40 €**
Caldo tostado de verduras y láminas de queso curado de oveja. LC AP

Paletilla de cordero a baja temperatura — **22,80 €**
Jugo reducido de romero y cebollitas tiernas asadas. SF

Algo dulce

Elaboración propia

Tarta tibia de maçana caramel·litzada y hojaldre fino CASERO — **7,20 €**
Servida con crema ligera de vainilla natural. GL HV LC

Flan de nata fresca al baño María — **6,40 €**
Caramelo tostado suave y piel de naranja. HV LC

Tabla breve de quesos afinados con dulce de membrillo — **10,50 €**
Tres variedades locales servidas con regañás crujientes de sésamo. GL LC SS

TABLA DE ALÉRGENOS · REGLAMENTO (UE) 1169/2011

GL Gluten · **CR** Crustáceos · **HV** Huevos · **PC** Pescado · **CC** Cacahuetes · **SJ** Soja · **LC** Lácteos · **FS** Frutos secos · **AP** Apio · **MT** Mostaza · **SS** Sésamo · **SF** Sulfitos · **AT** Altramuces · **ML** Moluscos

Muestra con marca, productos y precios ficticios · imagen generada con IA · Ficha de ingredientes y trazas sujeta a validación final del establecimiento.

Carta digital & alérgenos
Escanea este QR de muestra para ver versión móvil