

# CARTA

EL HÁBITAT SELLA



ENTRANTES

  Jamón ibérico de bellota, panes y tomate 25

    Ostras en escabeche de plancton 5,5

  Terrina de foie, elaborada en casa, pan carassao y mermeladas 16,5

   Ensalada de atún marinado, leguminosas y adobo 14,5

   Pimiento asado, anchoa del Cantábrico y Stilton 14

    Esturión ahumado, caviar y crema agria 16

   Espárragos naturales, leche de tigre y berberechos 15

  Estofado de verduras de temporada con colmenillas y jamón ibérico 14

  Huevo, guisantes, papada rustida y salsa de cocido 15

  Pulpo a la brasa, cebolleta y jugo de pimientos ahumados 16,5

       Fideuá marinera con crujiente de cigalas y ali-oli de ajo negro 18

   Arroz con borrajas y almejas by Miguel Angel Revuelto 15,5

   Arroz caldoso con tomate seco y langostino 18

     Arroz a banda con carabinero 18

    Gamba roja, gyozas a la sartén y ali-oli de azafrán 16,5

     Vieiras, migas y perrochicos con holandesa de ibérico 18



Chipirón, cebolla de Fuentes, parmesano y tinta 17



Foie a la plancha, fresas del bosque escabechadas y blinis de cardamomo 18,5



Steak tartar de vaca madurada aromatizado con Petroni 23

## PESCADOS

Pescados a la brasa con salteado de verduras al Orio



Lubina a la brasa 22,5



Bacalao a la brasa 22,5



Rodaballo a la brasa 22,5



Merluza a la brasa 20



Corvina a la brasa 20

## CARNES

Carnes a la brasa con patatas fritas y pimientos de Padrón

Chuleta de vaca madurada a la sal 48 (1kg)

Chuleta de buey a la brasa 95 (1 kg)

Entrecôte de vaca madurada 21



Solomillo de vaca madurada	23
Costillas de lechazo a la brasa	19
Solomillo ibérico de bellota	21
Paletilla de cabrito asado, patatas panadera y piquillos	27
Cochinillo asado rustido a la broche con bigarrade de miel y módena	21
Carré de lechazo asado (2 pax)	44

## POSTRES

  	Ensalada de frutas con helado de mandarina	6
   	Surtido de quesos nacionales, frutos secos y membrillo	8,5
   	Buñuelos líquidos de chocolate	6
  	Refresco cola, fresa y vainilla	6
  	Surtido de helados	5,5
     	Tiramisú	6
	Sorbetes	5

**After en FORO COPAS con toda la familia (viernes, sábados y festivos)  
 y CLUB ATLÁNTIDA, sólo adultos (todos los días)**

## MENÚ LA HACIENDA

### APERITIVO DE LA CASA

### ENTRANTE

   Pimiento asado, anchoa del cantábrico y Stilton

  Pulpo a la brasa, cebolleta y jugo de pimientos ahumados

   Arroz caldoso con tomate seco y langostino

### PRINCIPAL A ELECCIÓN

  Lubina a la brasa con patatas panadera al Orio

Lascas de chuleta a la brasa

### POSTRE

      Tiramisú

### BODEGA

Vino Tinto D.O. Somontano

Vino Blanco D.O. Somontano

37,50

\* precio en euros. IVA incluido



## MENÚ DEGUSTACIÓN

### APERITIVO

Aperitivo de la casa



Ostra con escabeche de plancton

### ENTRANTE



Esturión ahumado, caviar y crema agria



Espárragos naturales, leche de tigre y berberechos



Vieiras, migas y perrechicos con holandesa de ibérico

### PESCADO



Bacalao a la brasa y hortalizas al Orio

### CARNE

Carré lechazo asado con patatas panadera

### POSTRE



Buñuelos de chocolate con corazón fluido

### BODEGA

No incluida

48

## MENÚ INFANTIL

### PRIMERO

 Arroz a la cubana

    Canelones de carne gratinados

### SEGUNDO

   Tenders de pollo con patatas

Chuletitas de ternasco con patatas

### POSTRE

      ¡Divertido!

Incluye agua mineral o refresco

24

### SERVICIO DE LUDOTECA

De 15:30 a 18:30 h Juegos y actividades varias  
(sábados, domingos y festivos)

**After en FORO COPAS con toda la familia (viernes, sábados y festivos)  
y CLUB ATLÁNTIDA, sólo adultos (todos los días)**

