

Los  
**CAZADORES**  
DE CORVERA

---

**Para empezar / To start with**

---

<b>Caballitos de maíz con teriyaki</b> 🌾 🍷 🦞 Prawn fritter in a cornflake batter with Teriyaki sauce	1,50 €
<b>Pata de pulpo en 2 texturas aliñado con Zhoug sobre parmentier trufado</b> 🍷 🍄 Octopus legs 2 ways, dressed with Zhoug on a truffled parmentier	14,50 €
<b>Croqueton de rabo de toro sobre crema de guisantes</b> 🌾 🍷 🍷 Oversized oxtail croquette on creamed green peas	2,20 €
<b>Nido de foie</b> 🌾 🍷 Shredded phyllo nest filled with mixed salad leaves, dressed with Modena balsamic vinegar and topped with an ingot of foie gras and fried quail's egg, with a Cartagenian Mistela reduction.	8,00 €
<b>Quesadilla de jabalí y pecorino con salsa de aguacate</b> 🌾 🍷 🍷 Wild boar and pecorino quesadilla with avocado salsa	6,00 €
<b>Patatas bravas cazador</b> 🌾 🍷 🍷 Fried potato with spicy salsa	5,50 €
<b>Huevo a baja temperatura con setas silvestres, panceta de bellota y trufa negra de Teruel</b> 🍷 Low-temperature cooked egg with wild mushrooms, Iberian pancetta and black truffle of Teruel	13,50 €
<b>Huevos rotos con foie a la plancha y setas silvestres</b> 🍷 Lightly scrambled eggs with grilled foie gras and wild mushrooms	10,00 €
<b>Mini hamburguesa de ciervo</b> 🍷 🌾 🦞 Mini deer hamburger	3,50 €
<b>Embutido de caza</b> Hunting dry sausage	9,00 €

---

## De la huerta / Green & fresh

---

<b>Tomate raf, cogollos y bonito</b> 🐟 Heirloom tomatoes, baby gem lettuce and Albacore tuna	9,00 €
<b>Ensalada "Cazador"</b> 🥗 🥑 🐟 (Mezclum, queso fresco, cherry, anchoas, maíz dulce, pipas y vinagreta de Modena con miel) (Mixed salad leaves, fresh cheese, cherry tomatoes, anchovies, sweet corn and sunflower seeds with honey and Modena balsamic vinaigrette)	8,00 €
<b>Ensalada César</b> 🐟 🥗 🌿 🥑 (Lechuga romana, pechuga de pollo, parmesano, cherry, picatostes y salsa César casera) (Romaine lettuce, chicken breast, parmesan, cherry tomatoes, croutons and homemade caesar dressing)	8,50 €
<b>Ensalada Caprina</b> 🥗 🥑 🍏 (Mezclum, mouse fresco de cabra, rulo de cabra, manzana verde, nueces, pasas y vinagreta de lima y frambuesa ) (Mixed salad leaves, fresh goat's cheese mousse, goat's cheese roll, green apple, nuts, raisins and a lime and raspberry vinaigrette)	8,50 €

---

## Nuestras especialidades / Our specialtys

---

<b>Tataki de atún de aleta amarilla</b> 🥗 🍷 🐟 Yellowfin tuna tataki	13,00 €
<b>Lomo de salmón sobre milhojas de verduras</b> 🐟 Loin of salmon on vegetable mille-feuille	11,00 €
<b>Gambón massala</b> 🦐 🥑 Prawn masala	13,00 €
<b>Risotto de sepia</b> 🦑 🐟 Cuttlefish risotto	12,00 €
<b>Pollo tikka massala</b> 🍷 Chicken tikka masala	13,00 €
<b>Papardelle con ragut de jabalí</b> 🍷 🌿 Parpardelle with wild boar ragu	11,00 €
<b>Magret de pato con risotto de calabaza y pera pochada</b> 🍷 🍷 Magret of duck with pumpkin and poached pear risotto	16,00 €

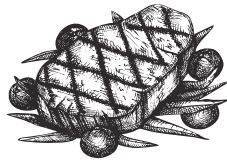
<b>Lomo de ciervo marinado</b> 🍷 Marinated loin of venison	12,00 €
<b>Flauta de pato</b> 🍷 Duck wrap	11,50 €
<b>Arroz y perdiz con foie (mínimo 2 personas)</b> Rice and partridge with foie gras	11,00 €
<b>Hamburguesa Black Angus (220gr) con patatas asadas</b> 🍷 Black Angus burger (220gr) with baked potatoes	9,00 €

---

## Carnes a la parrilla / Grilled meats

---

<b>Pollo marinado</b> Marinated chicken	7,50 €	<b>Entrecot de ternera premium</b> Prime rib-eye steak	20,00 €
<b>Costillas de Cordero segureño</b> Segura lamb ribs	14,00 €	<b>Solomillo de ternera premium</b> Prime sirloin steak	20,00 €
<b>Entrecot de vaca madurada</b> Matured rib-eye steak	17,00 €	<b>Secreto de Black Angus americano</b> American Black Angus shoulder steak	18,00 €



\*Todas las carnes van con guarnición de patatas confitadas o fritas.  
All meats are garnished with confit potatoes or french fries

---

## Algo dulce / Something sweet

---

<b>Tarta de queso al horno con confitura de fresa y cereza negra</b> 🍷 🍓 🍓 Baked cheesecake with strawberry and black cherry jam	4,50 €	<b>Tarta de la abuela</b> 🍷 🍓 🍓 Granny's cake. Traditional dessert cake with layers of soft biscuit, creme patisierre and chocolate sauce.	4,00 €
<b>Cremoso de chocolate con crema inglesa y galleta tostada</b> 🍷 🍓 🍓 Chocolate cream with english cream and toasted biscuit	4,50 €	<b>Crujiente de leche frita sobre chocolate</b> 🍷 🍓 🍓 Cinnamon infused condensed milk fritters with chocolate	4,50 €
<b>Helado de turrón con Pedro Ximenez</b> 🍷 🍓 🍓 🍓 Nougat ice cream with Pedro Ximenez	4,00 €	<b>Brownie de chocolate</b> 🍷 🍓 🍓 🍓 Chocolate brownie with vanilla ice cream	4,50 €

## Cuadro de alérgenos / Allergens key



Crustáceos  
Crustaceans



Sésamo  
Sesame



Frutos de  
Cáscara  
Nuts



Gluten  
Gluten



Huevo  
Egg



Pescado  
Fish



Mostaza  
Mustard



Lácteos  
Dairy



Sulfito  
Solphites



Soja  
Soy



Moluscos  
Molluscs



Vegetariano  
Vegetarian

*Las*  
**CAZADORES**

DE CORVERA