

Los
CAZADORES
DE CORVERA

Para empezar / To start with

Caballitos de maíz con teriyaki 🌾 🥚 🦐 Prawn fritter in a cornflake batter with Teriyaki sauce	1,50 €
Pata de pulpo en 2 texturas aliñado con Zhoug sobre parmentier trufado 🍷 🍄 Octopus legs 2 ways, dressed with Zhoug on a truffled parmentier	12,00 €
Croqueton de rabo de toro sobre crema de guisantes 🌾 🥛 Oversized oxtail croquette on creamed green peas	2,20 €
Nido de foie 🌾 🥚 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 €
Quesadilla de jabalí y pecorino con salsa de aguacate 🌾 🥚 🍷 Wild boar and pecorino quesadilla with avocado salsa	6,00 €
Patatas bravas cazador 🌾 🥚 Fried potato with spicy salsa	5,50 €
Huevo a baja temperatura con alcachofas, panceta de bellota y trufa negra de Teruel 🌾 🥚 Low-temperature cooked egg with artichokes, Iberian pancetta and black truffle of Teruel	12,00 €
Huevos rotos con foie a la plancha y setas silvestres 🥚 Lightly scrambled eggs with grilled foie gras and wild mushrooms	10,00 €
Mini hamburguesa de ciervo 🌾 🥚 Mini deer hamburger	3,50 €
Embutido de caza Hunting dry sausage	9,00 €

De la huerta / Green & fresh

Tomate raf, cogollos y bonito 🐟 Heirloom tomatoes, baby gem lettuce and Albacore tuna	8,00 €
Ensalada "Cazador" 🥗 🐟 (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)	7,50 €
Ensalada César 🐟 🥗 🥗 (Lechuga romana, pechuga de pollo, parmesano, cherry, picatostes y salsa César casera) (Romaine lettuce, chicken breast, parmesan, cherry tomatoes, croutons and homemade caesar dressing)	8,00 €
Ensalada Caprina 🥗 🐐 (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 €

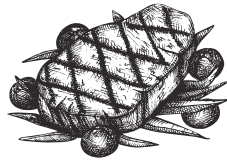
Nuestras especialidades / Our specialtys

Tataki de atún de aleta amarilla 🐟 🥗 🐟 Yellowfin tuna tataki	13,00 €
Lomo de salmón sobre milhojas de verduras 🐟 Loin of salmon on vegetable mille-feuille	11,00 €
Gambon massala 🍤 🥗 🦀 Prawn masala	13,00 €
Risotto de sepia 🦑 🥗 🐟 Cuttlefish risotto	12,00 €
Pollo tikka massala 🍗 🥗 Chicken tikka masala	13,00 €
Papardelle con ragut de jabalí 🥗 🌿 🍖 Parpardelle with wild boar ragu	11,00 €
Magret de pato con risotto de calabaza y pera pochada 🐟 🥗 Magret of duck with pumpkin and poached pear risotto	14,00 €

Lomo de ciervo marinado 🍷 Marinated loin of venison	12,00 €
Flauta de pato 🍷 Duck wrap	10,00 €
Arroz y perdiz con foie (mínimo 2 personas) Rice and partridge with foie gras	10,00 €
Hamburguesa Black Angus (220gr) 🍷 Black Angus burger (220gr)	9,00 €

Carnes a la parrilla / Grilled meats

Pollo marinado Marinated chicken	7,50 €	Entrecot de ternera premium Prime rib-eye steak	20,00 €
Costillas de Cordero segureño Segura lamb ribs	13,00 €	Solomillo de ternera premium Prime sirloin steak	20,00 €
Entrecot de vaca madurada Matured rib-eye steak	17,00 €	Secreto de Black Angus americano American Black Angus shoulder steak	18,00 €



*Todas las carnes van con
guarnición de patatas confitadas.
All meats are garnished with
confit potatoes.

Algo dulce / Something sweet

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