

LA CAYETANA

MENÚ CAYETANA 30,00 €

ENTRANTES

CADA PERSONA ESCOGE 2

TORREZNOS CAYETANA

HUEVO SOBRE PAPADA DE IBÉRICO

SURTIDO DE IBÉRICOS Y QUESOS

BACALAO DOS TEXTURAS

HAMBURGUESA DE LANGOSTINOS

RAVIOLI DE MARISCO

PRINCIPALES

BACALAO CONFITADO CON AJO NEGRO

COCHINILLO A BAJA TEMPERATURA Y ASADO

ENTRECOT DE AVILA A LA BRASA

COSTILLA DE CERDO BRASEADA CON VINO Y MIEL

LECHAL A BAJA TEMPERATURA Y ASADO
(Suplemento 10,00 €)

CHULETÓN DE AVILA A LA BRASA
(Para 2 personas)

POSTRES

TARTA DE LA CASA

TIRAMISÚ

HELADO CASERO

PANNA COTTA

CARPACCIO DE PIÑA NATURAL

INFANTIL

PIZZA ARTESANA O
CARNE A LA BRASA

+ PATATAS, POSTRE Y 1 BEBIDA

15,00 €

BEBIDA

A ESCOGER POR PERSONA

:
1 COPA DE VINO DE LA CASA o
1 REFRESCO (COCA COLA O FANTA) o
1 CERVEZA / CLARA

+

1L. DE AGUA CADA 2 PERSONAS

En CAYETANA, todos los platos los elaboramos en el restaurante de forma artesanal. Les explicamos, a continuación, cada plato para que puedan disfrutar aún más de la experiencia.

ENTRANTES

Torreznos Cayetana

Cocinados a baja temperatura, tostados en el horno (NO FRITOS) y salteados con setas y trigueros.

Hamburguesa de Langostino con Pan de Sepia y Mostaza de Miel

Langostino fresco triturado aquí con el que hacemos una hamburguesa y la pasamos por la plancha. Hacemos un pan con tinta de sepia y emplataos poniendo en el pan un poco de mostaza con miel, la hamburguesa, tomate y rúcula.

Bacalao Dos Texturas con Caviar de Lima

Kokotxas de Bacalao desalado envueltas en láminas de bacalao ahumado con unas perlas de lima por encima.

Surtido de Ibéricos de Cebo de Campo y Quesos

Surtido de Jamón, Lomo, Chorizo y Salchichón. Todo ello Ibérico de Cebo de Campo y dos tipos de queso.

Ravioli de Marisco

Pasta fresca al curry elaborada por nosotros rellena de chipirón, gambas y mejillón escabechado también hecho aquí. Elaboramos una bechamel con fumet, napamos los raviolis y gratinamos al horno.

Huevo sobre Papada de Ibérico con Aceite de Trufa Blanca

Papada de Cerdo Ibérico cortada muy fina en la base del plato. Colocamos un huevo frito encima y aderezamos con sal, pimienta, pimentón de La Vera y aceite de trufa blanca.

PRINCIPALES

Bacalao Confitado con Ajo Negro

Lomo de Bacalao Desalado cocinado al vacío y a baja temperatura, al que se le añade un diente de ajo confitado en aceite y otro diente de ajo negro.

Costilla de Cerdo a Baja Temperatura, Braseada con Vino y Miel

Costilla de cerdo cocinada al vacío y a baja temperatura durante 24h, finalizando con el asado en el horno pincelándola con vino blanco y miel.

Cochinillo a Baja Temperatura y Asado

Cochinillo cocinado al vacío y a baja temperatura durante 24h, finalizando con el asado en el horno.

Cordero Lechal a Baja Temperatura y Asado

Cordero lechal cocinado al vacío y a baja temperatura durante 24h, finalizando con el asado en el horno.