

Restaurante
L'encert

Menú degustación

COGOLLOS DE TUDELA CON VENTRESCA DE BONITO



CRUJIENTE DE LANGOSTINO



REVUELTO DE COLAS DE GAMBAS Y AJITOS TIERNOS



ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA



*QUESO DE CABRA CON CRUJIENTE DE MAÍZ Y PISTACHOS Y
CONFITURA DE ARÁNDANOS*



*SURTIDO DE CROQUETAS CASERAS
(JAMÓN IBÉRICO, BOLETUS Y BACALAO)*



BOCADOS DE MORCILLA DE BURGOS



POSTRE

PRECIO: 18 € por persona

Mínimo dos personas y para todos los comensales de la mesa

BEBIDA NO INCLUIDA

I.V.A INCLUIDO

Entrantes

Chipirones en su tinta     	7.00€
Calamar de playa a la plancha o andaluza (100 gr.) 	4.00€
Zamburiñas a la plancha (unidad) 	1.60€
Anchoas del cantábrico “00” en aceite de oliva virgen extra sobre lecho de tomate natural 	9.00€
Pulpo braseado	12.50€
Revuelto de colas de gamba con ajos tiernos  	11.00€
Crujiente de langostino con confitura de tomate  	6.50€
Tellinas a la plancha 	9.50€
Fritura de pescadito  	9.50€
Morcilla de Burgos 	6.50€
Queso de cabra con crujiente de maíz y pistachos y confitura de arándanos        	5.75€
Escalope de foie caliente con confitura y reducción de Pedro Ximenez  	9.75€

Ensaladas y verduras

Ensalada mixta  	7.00€
(lechugas, tomate, cebolla, atún, huevo y olivas)	
Ensalada L'encert 	8.00€
(lechugas, maíz, zanahoria, remolacha, cherrys, frutos secos y fruta deshidratada))	
Cogollos de Tudela con ventresca 	7.50€
Tomate valenciano o Raff con ventresca 	9.00€
(según temporada)	
Parrillada de verduras	8.50€

Arroces

(por persona, mín. dos personas)

Arroz caldoso de bogavante	18.00€
Arroz caldoso de marisco pelado	10.50€
Arroz caldoso de pollo de corral y rebollones (temporada) 	13.00€
Arroz seco o caldoso de conejo con caracoles, tomillo y alcachofas 	12.00€
Arroz caldoso de rape, cigalitas y berberechos 	15.00€
Arroz caldoso de pato y boletus 	13.00€
Arroz a banda	10.50€
Arroz negro 	11.00€
Paella de pollo y conejo (también caldoso) 	9.50€
Paella de pollo deshuesado (también caldoso)	10.00€
Paella de sepionet de playa con alcachofas	13.00€
Paella de verduras 	9.50€
Fideua del senyoret	10.50€
Fideua negra del senyoret 	11.00€

Además de los indicados, cada uno de estos platos contiene o puede contener: huevo, lácteos, gluten, apio, pescado y crustáceos.



I.V.A INCLUIDO

Pescados

Rodaballo a la plancha 	16.00€
Lubina a la plancha () o a la espalda ( )	13.00€
Brocheta de rape con cola de gamba sobre lecho de verduras  	17.00€

* A consultar pescados de mercado

Carnes

Entrecot de novillo argentino	17.00€
Solomillo de buey	19.00€
Chuletillas de lechal	16.50€
Rabo de toro a la cordobesa	17.00€
* Salsa de acompañamiento (pimienta o roquefort)   	1.50€

Bodega

Tintos

Blancos

Rosados

Cava

Bodega Denominación de Origen

Tintos

De nuestra tierra

1ª Generación	25.00€
Venta del puerto nº 12	17.50€
Mestizaje	18.00€
Pasión de bobal	16.50€

De la Rioja

Cune 1/5 (crianza)	4.50€
Ramón Bilbao 3/8 (crianza)	8.00€
Muga (crianza)	22.50€
Ramón Bilbao (crianza)	16.50€
Glorioso (crianza)	14.00€

De la Ribera del Duero

Dominio de Bornos (roble)	15.00€
Pago de carrovejas (crianza)	31.00€
Matarromera (crianza)	24.00€

Priorat

Scala Dei	18.00€
-----------	--------

Somontano

Cojón de Gato	16.00€
---------------	--------



Blancos

Martín Codax (albariño)	[Rías Baixas]	17.00€
Pago de Tharsys (albariño) -vendimia nocturna-	[Utiel- Requena]	17.00€
Marqués de Riscal (verdejo)	[Rueda]	17.00€
Protos (verdejo)	[Rueda]	16.00€
Terras gauda (albariño)	[Rías Baixas]	19.00€
Mara Martín (godello)	[Rías Baixas]	16.00€
Blanc Pescador (verdejo)	[Perelada]	14.00€
Marina Alta (moscatel de Alejandría)	[Alicante]	14.00€
Marina Alta 3/8 (moscatel de Alejandría)		8.80€

Rosados

Homenaje (garnacha)	[Navarra]	14.00€
---------------------	-----------	--------

Cavas

Dominio de la Vega (brut)	[Utiel-Requena]	17.00€
Hoya de cadenas (brut nature)	[Utiel-Requena]	17.00€
Juvé y Camps (reserva familia)	[San Sadurní]	24.00€

Todos estos vinos y cavas contienen sulfitos



I.V.A INCLUIDO



Pescados blancos y rojos



Crustáceos, mariscos



Apio



Mostaza



Huevos



Semillas de sésamo



Cereales con gluten o trigo



Moluscos, caracoles



Cacahuetes



Altramuzes



Frutos secos



Lacteos



Sulfitos



Soja

