

Casa Lhasa



09.09.24

Ensalada del huerto
Garden salad
10€

Pimientos de padrón, bottarga
Padrón peppers, bottarga
14€

Puerros, mantequilla morena, queso Stilton
Leeks, brown butter Stilton cheese
15€

Zanahorias, aceite de limón, parmesano, cilantro
Carrots, lemon oil, parmesan, coriander
16€

Terrina de cabeza de cerdo, dátiles encurtidos
Pig head terrine, pickled dates
13€

Remolacha, ricota, nueces, vinagreta
Beets, ricotta, walnuts, vinaigrette
14€

Tempura de calabacín, mayonesa al limón
Courgette tempura, lemon mayonnaise
23€

Schnitzel de berenjena ahumada, crema de mostaza
Smoked aubergine schnitzel, mustard cream
17€

Crudo de atún, vinagreta de jengibre, hierba luisa
Raw tuna, ginger vinaigrette, lemon verbena
28€

Mollejas, labneh, pickled chili, sumac
Sweetbreads, labneh, pickled chili, sumac
24€

Raya, mantequilla morena, alcaparras, perejil
Skate wing, garlic butter, jalapeño sauce
27€

Pescado del día
Fish of the day
S.M / M.P

Lenguado, salsa de tomate y patatas
Lemon sole, tomato sauce and potatoes
49€

Pierna de cordero, patatas fritas, jus
Lamb leg, french fries, jus
28€

Tarta de chocolate, sal de Añana
Chocolate tart, Añana salt
13€

Tarta de avellanas
Hazelnut tart
12€

Helados Caseros
Homemade ice creams
10€

