



HORCHER

# Horcher en Casa

Primavera



## ENTRADAS



Jamón ibérico de Guijuelo €27  
 Terrina de Foie de oca con higos picantes €29,50  
 Salmón marinado a la rusa €21  
 Consomé Horcher 1 litro €33  
 Crema de lentejas Horcher 1 litro €33  
 Bisque de bogavante 1 litro €33 (80g de bogavante suplemento de €28)

Arenques a la crema €21  
 Salpicón de bogavante €32  
 Gazpacho Horcher 1 litro €33 (80g de bogavante suplemento de €28)  
 Ensalada de gambas y espárragos verdes €30  
 Ensalada de bogavante Horcher €33,50  
 Menestra de verduras en velouté de patata €21



## PLATO PRINCIPAL



Steak Tartare €32  
 Rabo de vaca Horcher €32  
 Ragout de corzo con puré de patata €30  
 Codillo con chucrut y puré de patata €46 (2 pers.)  
 Langostinos al curry verde con arroz salvaje €30  
 Goulash a la húngara con puré de patata y chucrut €31



Stroganoff a la Mostaza de Pommery con spätzle €33,50  
 Escalopines vienesa con ensalada de patata €26  
 Setas de temporada guisadas con foie en jugo de carne €32,50  
 Ragout de lenguado con carabineros, calabacín baby y arroz salvaje €33,50  
 Pollito de grano a la "Bonne Femme" con puré de patata trufado €30



## PLATOS BAJO PEDIDO ESPECIAL

Pularda asada con salsa Perigord, puré de patata y tirabeques €150  
 1 lámina de salmón marinado a la rusa €82  
 1 anilla de Baumkuchen €66  
 1/2 Baumkuchen (3 anillas) €154



Baumkuchen entero (6 anillas) €260  
 Terrina de foie de oca (550gr.) €90  
 Tarro de higos picantes €33



## POSTRES



Strudel de manzana a la vienesa €10  
 Tarta de queso con arándanos €10



Tarta de chocolate Horcher €10  
 Baumkuchen con salsa de chocolate y crema Chantilly €12

## VINOS SELECCIONADOS POR BOTELLA



### VINOS TINTOS

Condado de haza 2018, Ribera del Duero €28  
 Emilio Moro 2017, D.O Ribera del Duero €28  
 Aalto 2017, D.O Ribera del Duero €49  
 Les Terrasses 2017, D.O Priorat €42  
 Roda I 2015, D.O Rioja €61  
 Imperial Rva. 2015, D.O Rioja €38  
 Marqués de Murrieta Rvs. 2015, D.O Rioja €33

### VINOS BLANCOS

Waltraud Riesling 2018, D.O Penedés €29  
 Marqués de Riscal Sauvignon Blanc 2019, D.O Rueda €21  
 Guitian Godello 2019, D.O Valdeorras €29  
 José Pariente Verdejo 2019, D.O Rueda €23



### CAVA/CHAMPAGNE

Horcher Brut, D.O Cava €21  
 Taittinger Brut Champagne €55

CÓMO HACER UN ENCARGO:

Puede hacer su pedido en el 91 522 07 31

Pedido mínimo 60 EUR para entrega en domicilio (recargo de 15 EUR para pedidos fuera de la M-30), sin mínimo para recoger en el restaurante.