



Restaurante Horcher



Entradas Frías

- Terrina de foie de oca 46,00 €
- Salmón marinado en casa a la rusa 39,00 €
- Anguila ahumada con salsa de rábano picante 44,00 €
- Arenques a la crema con Kartoffelpuffer 39,00 €
- Carpaccio de venado con granos de mostaza e higos picantes 39,00 €
- Tartar de atún con patatas soufflées 49,00 € *

Entradas Calientes

- Empanadilla de foie y trufa 39,00 €
- Huevo poché sobre Kartoffelpuffer y salmón marinado 38,00 €
- Menestra de verduras con huevo de codorniz 39,00 €
- Vieiras con un puré de apionabo y crema de aceituna negra 42,00 €
- Cangrejo blando en tempura con mayonesa de jalapeños y salsa diablo 39,00 €
- Soufflée de queso 44,00 €

Nuestras Sopas y Cremas

- Consomé al Jerez o gelée 28,00 €
- Consomé "Don Victor" 39,00 €
- Bisque de bogavante 35,00 €
- Crema de lentejas con croutons y Frankfurter 29,00 €

Nuestras Ensaladas

- Ensalada de bogavante Horcher 58,00 €
- Ensalada de gambas de Huelva sobre una base de aguacate 47,00 €
- Ensalada de perdiz al estilo Horcher 43,00 €

Pescados y Mariscos

- Lubina al horno con compota de tomate sobre una fina base de patata 58,00 €
- Rodaballo salvaje grillé 62,00 €
- Ragout de lenguado y carabineros 59,00 €
- Langostinos tigre al curry verde con arroz salvaje 48,00 €
- Albóndigas de rodaballo 52,00 €
- Ragout de bogavante 62,00 €



Nuestros Platos de Caza

- Lomo de corzo asado al natural 58,00 €
Stroganoff de corzo 48,00 €
Ragout de ciervo 43,00 €
Pollo de grano a la "Bonne Femme" 48,00 €
Pichón de Bresse asado con jugo de trufas 52,00 €

Los Clásicos Horcher

- Steak tartar 48,00 €
Goulash de ternera a la húngara 48,00 €
Hamburguesa Horcher con patatas salteadas 47,00 €
Rabo de vaca al estilo Horcher 47,00 €
Stroganoff a la mostaza de Pommery 49,00 €
Escalopines a las trufas con salsa de Oporto 48,00 €
Riñones de ternera al fino Horcher 44,00 €
Solomillo al tuétano con reducción de vino tinto 59,00 €

Nuestros Platos con Caviar Imperial Beluga

- Lata de Caviar 30 Gr. 150,00 €
Lata de Caviar 50 Gr. 250,00 €
Consomé gelée con Caviar y crème fraîche 75,00 €
Tartar de atún 88,00 € *
Vieiras con puré de apio nabo 78,00 €
Kartoffelpuffer con huevo poché 74,00 €

- Fuente de patatas soufflées 14,00 €
Cubierto 7,50 €

Le rogamos informe al Maitre de cualquier alergia o intolerancia que padezca.
Tenemos una carta con la información de alérgenos a su disposición



Carta de Postres

Baumkuchen con helado de vainilla,
salsa de chocolate caliente
y crema chantilly 18,00
Tarta de chocolate Horcher 18,00
Plinses polacos 18,00
Strudel de manzana a la vienesa 18,00
Crêpes "Sir Holden" 18,00
Crêpes "Reus" 18,00
Crêpes "Suchard" 18,00
Crêpes "Suzette" 18,00
Tarta de queso Horcher 18,00
Plátanos flambeados con Brandy
y licor de cacao 18,00
Helados y sorbetes variados 13,00
(Limón, frambuesa, mandarina,
café, chocolate, vainilla, caramelo
y yoghurt con frutos rojos)
Fruta de temporada s.m
Quesos variados 25,00

Café e Infusiones

Café 5,00
Sanka 5,00
Poleo 5,00

Cafés de Especialidad: 6,00

Baltra (Islas Galápagos)
Gamanay (Costa rica, Brasil)
Hevalo (Hawái)

Infusiones: 5,00

Frutos Rojos
Tila
Manzanilla
Verbena

Tés: 5,00

English breakfast
Roibos
Té rojo
Té verde