



HORCHER

Horchers en Casa

Primavera



ENTRADAS



Jamón ibérico de Guijuelo €27
Terrina de Foie de oca con higos picantes €29,50
Salmón marinado a la rusa €23
Consomé Horcher 1 litro €35
Crema de lentejas Horcher 1 litro €35
Bisque de bogavante 1 litro €35 (80g de bogavante suplemento de €30)



Arenques a la crema €22
Salpicón de bogavante €33
Gazpacho Horcher 1 litro €33 (80g de bogavante suplemento de €30)
Ensalada de gambas y espárragos verdes €32
Ensalada de bogavante Horcher €35
Menestra de verduras en velouté de patata €23



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 €35
Escalopines vienesa con ensalada de patata €30
Setas de temporada guisadas con foie en jugo de carne €32,50
Ragout de lenguado con carabineros, calabacín baby y arroz salvaje €35
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 €60
1/2 Baumkuchen (3 anillas) €154



Baumkuchen entero (6 anillas) €260
Terrina de foie de oca (550gr.) €99
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

Emilio Moro 2017, D.O Ribera del Duero €30
Aalto 2017, D.O Ribera del Duero €55
Les Terrasses 2017, D.O Priorat €50
Roda I 2015, D.O Rioja €66
Imperial Rva. 2015, D.O Rioja €42
Marqués de Murrieta Rvs. 2015, D.O Rioja €38

VINOS BLANCOS

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

Horchers Brut, D.O Cava €23
Taittinger Brut Champagne €60



CÓMO HACER UN ENCARGO:

Puede hacer su pedido en el 91 522 07 31

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