



## Entrantes

*Ensalada La Veranda* 9.50 €  
Mezclum, queso manchego, frutos secos, aceite de nueces

*Tomates Mozzarella* 9.50 €

*Ensalada del Norte* 13.00 €  
Variado de 4 pescados ahumados con ensalada y tostadas

*Gambas con Albahaca sobre lecho de Rúcula* 13.50 €  
Gambas salteadas sin piel con reducción de aceite de oliva albahaca y ajos, ensalada rúcula

*Ancas de Rana* 13.50 €  
Salteadas con ajo y perejil

*Vieira en Salsa Blanca* 15.00 €  
Vieira salteada con salsa de vino blanco, ajo y perejil. Dorada al horno

*“Foie Gras” con Confit de Cebolla* 15.00 €  
Escalope de Foie de pato salteado y flambeado con reducción de cebollas confitadas

*Crujiente de Langostinos* 13.00 €  
Colas de langostinos rebozados tipo tempura con salsa tártara a parte

IVA incluido

*La Veranda*  
Restaurant



## Carnes

<i>Muslo de Pollo Bárbara</i> Muslo de pollo deshuesado, relleno de gambas, salsa de gambas, patatas y verduritas	14.50 €
<i>“Coquelet” al Estragón</i> Picantón relleno de Estragón fresco, salsa de pollo, patata duquesa, judías y espárragos verdes	13.00 €
<i>Puntillas de Solomillo de Cerdo Ibérico</i> <i>salsa Trufa negra</i> Deliciosas tiras de solomillo de cerdo ibérico, salteadas con aceite de trufas negras, trufa negra y salsa de nata ligera, patata duquesa	19.00 €
<i>Solomillo de Buey Maitre d’Hôtel ó Bearnesa</i> Pieza de 200 gr. de solomillo de buey de Charolais (Francia) con verduras y patatas fritas	19.00 €
<i>Carpaccio caliente de Buey La Veranda</i> Finas lonchas de solomillo de buey Charolais (Francia) sobre lecho de canónigos, reducción de mostaza a la antigua y balsámico de higos	18.00 €
<i>“Steak Tartare” preparado en sala</i> 180 gr. de solomillo de buey Charolais (Francia), picado en cocina y preparado según su gusto	16.50 €
<i>Magret de Pato salsa de Frutas del bosque</i> Pechuga de pato fileteada con salsa de frutas del bosque, gratin Dauphinois, judías y espárragos	18.00 €
<i>Carré de Cordero al Tomillo</i> Chuletero de cordero de los “Prados Salados”, salteado y dorado con tomillo, gratin Dauphinois, espárragos y judías	16.00 €
<i>Bavette á l’Echalote</i> Buey de Charolais (Francia), pieza de 180 grs, corte especial francés, con echalotes y patatas fritas	14.00 €

IVA incluido

*La Veranda*  
Restaurant



## Pescados

<i>Lubina a la Plancha</i> Lubina entera fresca a la plancha con verduras y patatas a su gusto	14.00 €
<i>Dorada a la Plancha</i> Dorada entera fresca a la plancha con tomillo y ajitos tiernos verduras y patatas a su gusto	14.00 €
<i>Gambas a la Plancha</i>	17.00 €
<i>Suprema de Bacalao La Veranda</i> Filete de bacalao fresco, salteado con reducción de higos y balsámico sobre un lecho de canónigos o mezclum	16.00 €
<i>Steak de Atún Rojo</i> Steack de atún rojo, salteado con sésamo y salsa de Porto Rojo, judias y/o espárragos y patatas salteadas con aceite de sésamo.	18.00 €
<i>Suprema de Salmón con salsa Holandesa</i> Delicia de lomo de salmón cocinado con limón, tomate, cebolla al vapor, con patatas duquesa y salsa holandesa a parte.	16.00 €
<i>Scampis flambeados al whisky con ajitos</i>	16.00 €
<i>Bogavante Maitre d'Hotel</i> Flambeado con ajo y perejil	19.00 €
<i>Bogavante Frío</i> Con mahonesa o salsa tártara y mezclum	19.00 €
<i>Bogavante "à la Nage"</i> Bogavante en exquisita crema de bogavante con jardinera de verduritas (sopa)	19.00 €

IVA incluido

*La Veranda*  
Restaurant



## Postres

<i>Crêpes de Manzanas</i>	8.00 €
<i>Croquant de Chocolate</i>	8.50 €
<i>Imperial de Mandarina</i>	8.50 €
<i>Tartaleta caliente de Peras</i>	9.00 €
<i>Tarta Tatin</i>	9.00 €
<i>Sorbetes al gusto</i>	7.00 €
<i>Flan casero</i>	7.00 €
<i>Panna Cotta Frutas del bosque</i>	8.00 €
<i>Tiramisú</i>	8.00 €
<i>Helados</i>	6.00 €

---

*Pan y aceitunas* 1.90 €

IVA incluido

*La Veranda*  
*Restaurant*