



NUESTROS ARROCES

Arroz de mariscos con langostino, vieira, cigala, mejillón y almejas 26€

Arroz de bogavante 30€

Arroz negro con chipirones 18,50€

Nuestra especialidad: Arroz de hongos de Ultzama y pichón salvaje 17€

*Pedidos mínimo para 2 personas.
Precio por persona.

* Si lo prefiere podemos sustituir el arroz por FIDEUA

*Si usted devuelve la paellera le descontaremos 5€ en su próximo pedido

NUESTRAS ESTRELLAS PARA EL MOMENTO

Rulo de cordero asado y deshuesado en su jugo con patata panadera 18€

Solomillo hojaldrado, salsa de Oporto, crema de manzana-membrillo de caserío y acordeón de patata 25€

Lubina entera a la sal con salsa de plancton.
Receta estrella del aita Patxi
120€/pieza (5-6 personas aprox)

*Pedidos mínimo para 4 personas.
Precio por persona



MENÚ DE TEMPORADA

42€

Nuestro aperitivo especial para abrir boca

Alcachofas con hongos y foie

Langostino con fagotini de pera y crema ibérica

Corderico asado, falso risotto de parmesano y mini hortalizas

Festival de chocolates con núcleo de frambuesa, bizcocho de cerveza negra y fresa vestida

MENÚ CARLOS V

52€

Nuestro aperitivo especial para abrir boca

Ensalada de mariscos de las Rías Baixas y vinagre de sidra

Cocotte de huevo a 62° con hongos, crujiente de ibérico y cremoso de patata y trufa

Bogavante asado con arroz marinero

Cremoso de avellana, pasión con crocant y bizcocho de limón



MENÚ INFANTIL 18€

Pasta fresca, tomate natural y parmesano

Costillas de cordero lechal a la villeroy (empanada con bechamel) y cremoso de patata

Delicias de chocolates

NUESTRA CARTA

El comienzo de una experiencia...

Ensalada de mariscos de las Rías Baixas y vinagre de sidra 16€

Sopa de Mariscos (vieira, langostino, mejillón) y pescados de roca 10€

Langostino con fagotini de pera y crema de ibéricos 16€

Alcachofas con hongos y foie 16€

Cocotte de huevo a 62° con hongos, cremoso de patata y trufa 16€.

El equilibrio entre el comienzo y el final...

Bogavante asado con arroz marinero 22€

Pulpo a la parrilla, papada ibérica y cremoso de cachelos 18€

Tataki de bonito, teriyaki, cebolleta a la jalea y sésamo 18€

Corderico asado, falso risotto de parmesano y mini hortalizas 16€

Carrillera ibérica al chilindrón, pisto de verduras y hongos de Ultzama 14€

Y llegó el final...

Hamburguesa dulce... Todo te sorprenderá; chocolate, frutas, etc... 8€

Torrija caramelizada, cremoso de baileys y teja de almendra 8€

Cheesecake de albaricoque con hueso de cereza de milagro 8€

Cremoso de avellana, pasión con crocant y bizcocho de limón 8€

Festival de chocolates con núcleo de frambuesa, bizcocho de cerveza negra y fresa vestida 8€

Helados variados del tío Pillo: nuestra cuajada, happy-hippo, limón siciliano o sorbete de mojito 10€/litro

*Pedidos mínimo de 2 raciones por plato elegido., excepto las tarrinas de helado que se venden por litro

*Tanto nuestros platos de carta como nuestros menús para llevar, van acompañados de unos sencillos consejos de regeneración

AÑADA HASTA EL ÚLTIMO DETALLE

Consulte nuestra carta de bebidas y bodega seleccionada

Añada el pan artesano 5€ (3-4 pax)

Consulte nuestra carta de alérgenos

PEDIDOS

Les atenderemos en horario ininterrumpido en el teléfono 616671716 o escribiendo a: lorea@ccrestaurante.es

Rogamos realicen su pedido con la mayor antelación posible, y siempre antes de las 11 am del día de la entrega

ENTREGAS

Recogida en Castillo de Gorraiz

Coste servicio de entrega a domicilio: 10€

REGALE



NOSOTROS
LE AYUDAMOS