

TOSTAS DELICATESSEN

4'50 €

Delicatessen toasts

- Solomillo con brie sobre cebolla confitada.
Beef fillet with brie cheese topped with caramelized onions.
- Solomillo con crema de mostaza al curry.
Beef fillet with curry mustard cream.
- Setas salteadas, con salsa de especias ligeramente picante.
Sautéed mushrooms in spicy herb cream.
- Queso de cabra sobre cama de cebolla caramelizada y nuez.
Goat cheese on caramelized onions and nuts.
- Salmón, huevo y salsa holandesa tibia.
Hollandaise cream salmon with egg.
- Tosta de cerveza, nuestra fórmula secreta de queso y...
Beer toast, our secret formula of cheese and...
- Gambas en revuelto con cebolleta tierna.
Scrambled eggs with shrimp and spring onion.

RACIONES

Portions

- Degustación de Ibéricos con pan tumaca. 16'50 €
Iberian Gourmet Assortment with pan-tumaca.
- Surtido de quesos con salmorejo. 12'50 €
Assorted cheese with salmorejo.
- Queso curado. 9'50 €
Iberian cured cheese.
- Provolone, tomate y orégano, al horno. 6'50 €
Baked provolone, tomato and oregano.
- Croquetas de jamón. 6'50 €
Ham croquettes.
- Patatas con salsa (brava, ali-oli, o mostaza al curry). 5'50 €
Fried potatoes with sauce (hot, herb cream or curried mustard).

SOPAS, CREMAS & CONSOMÉS

Soups, Creams & Consommés

- Sopa de cebolla gratinada (invierno). 12'50 €
Onion soup (in winter).
- Gazpacho (verano). 4'50 €
Gazpacho (summer).
- Salmorejo con taquitos de jamón y huevo duro rallado. 5'50 €
Traditional salmorejo.

ENSALADAS & VERDE

7'50 €

Salads and Veggies

- De la HUERTA, nuestra ensalada de la casa (cocina serbia).
HUERTA salad, our special house salad (serbian cuisine).
- Caprese, tomate fresco en rodajas, mozzarella y albahaca.
Caprese salad, fresh tomato, mozzarella and basil pesto sauce.
- De queso de cabra, rúcula, espinacas, pasas y vinagreta de miel.
Goat cheese salad, with arugula, spinach, raisins and balsamic vinegar with honey.
- AYVAR, tartar de pimiento rojos y berenjenas asadas (cocina serbia).
AIVAR, red pepper and eggplants tartar (serbian cuisine).
- Wok de verduras de temporada.
Wok vegetables.
- Setas rebozadas.
Batter fried mushrooms.

CARNES, PESCADOS & MARISCOS

Meat, Fish & Seafood

- Gourmet burger, nuestra carne encebollada hecha en casa (cocina serbia). 8'50 €
Gourmet homemade burger, serbian ground beef meat with onion (serbian cuisine).
- Secreto ibérico con puerros salteados y crema de pimientos de piquillo. 12'50 €
Iberian secret (pork) over sautéed leek, topped with pepper cream.
- Foie marcado a la plancha, con mermelada de tomate. 13'50 €
Grilled foie on tomato confiture.
- Magret de pato con confit de piña. 13'50 €
Duck magret with pineapple jam.

- Calamares a la romana. 7'50 €
Fried calamari (roman style).
- Pulpitos a la plancha. 7'50 €
Grilled calamari.
- Salmón ahumado con pepinillo agri dulce, guindilla y un toque de eneldo. 12'50 €
Seasoned smoked salmon.
- Tempura de langostinos (media docena). 10'00 €
Prawn tempura (half dozen).
- Gambas al ajillo. 10'00 €
Garlic fried shrimps.
- Langostinos a la plancha en salsa de vodka (una docena). 14'00 €
Grilled prawns with vodka sauce (dozen).

HUERTAuno

El café de Gaga

POSTRES

4'00 €

Desserts

- Tiramisú.
Tiramisu.
- Brownie con helado de vainilla.
Brownie a la mode.
- Tarta de zanahoria.
Carrot cake.
- Tarta de queso con arándanos.
Blueberry cheesecake.

CAFÉS & TÉS

Coffee & Tea

- Capuccino. 2'50 €
Capuccino.
- Café Irlandés. 4'00 €
Irish coffee.
- Earl Grey, menta, verde, rojo, rooibos, frutal. 2'00 €
Earl grey, mint, green, red, rooibos, fruit.
- Café expreso. 2'00 €
Espresso coffee.

BEBIDAS, VINOS & CAVAS

Drinks, Wine & Cava (champagne)

- Refrescos, zumos y cerveza sin alcohol. 2'50 €
Soft Drink, Juice, Alcohol-free Beer.
- Refresco, zumo y vermut de grifo. 2'50 €
Soft Drink, Juice, and vermouth.
- Doble de Cerveza / Jarra. 3'00 € / 4'00 €
Beer / Tankard.
- Sangría baso / Jarra. 3'00 € / 4'00 €
Sangría glass / Tankard.
- Tinto, Rioja. vaso / botella. 2'50 € / 17'00 €
Red wine, Rioja. glass / bottle
- Tinto, Ribera del Duero. vaso / botella. 2'70 € / 19'00 €
Red wine, Ribera del D. glass / bottle
- Tinto, Somontano. vaso / botella. 2'70 € / 19'00 €
Red wine, Somontano. glass / bottle
- Rosado, Navarra. vaso / botella. 2'50 € / 15'00 €
Rosé wine, Navarra. glass / bottle
- Blanco, Rueda. vaso / botella. 2'50 € / 16'00 €
White wine, Rueda. glass / bottle
- Blanco, Penedés. vaso / botella. 2'50 € / 15'00 €
White wine, Penedés. glass / bottle
- Cava, Brut. vaso / botella. 4'00 € / 25'00 €
Brut Cava. glass / bottle