

Tener hambre es como tenazas, es como muerden los cangrejos

Quema, quema y no tiene fuego

El hambre es un incendio frío.

Sentémonos pronto a comer con todos los que no han comido

Pongamos los largos manteles, la sal en los lagos del mundo, panaderías planetarias

Mesas con fresas en la nieve.

Y un plato como la luna en donde todos almorcemos

Por ahora no pido más que la justicia del almuerzo.

Pablo Neruda

Extracto del poema "El Gran Mantel"

entrantes fríos

J amón Ibérico ecológico de pura Bellota D.O Dehesa de Extremadura "Juanes" Cortado a cuchillo (120gr)	23€
S ardinas ahumadas de Villagarcía, mejillones caseros en escabeche y chipirones.	14€
P arfait de pollo con oporto y manzana *	12€
E nsalada de pimientos asados con endivia fresca y queso de cabra Monte Enebro	13€
E scalibada de verduras asadas y lascas de bacalao en jugo de aceite extra virgen.	11€
T artare de Salmón con aguacate y ikura	19€
S teak Tartare acompañado de tostas recién hechas	21€

o calientes...

C roquetas de ibérico hechas en casa *	13€
C hipirones encebollados con crema ligera de ajo negro	15€
F oie fresco a la plancha con frutos rojos, nabo y módena *	17€
S etas de temporada con mollejas de lechal y huevo poché	16€
Z amburiñas gratinadas	17€
S elección de verduras de temporada al wok *	12€
T ortillita de camarones "La Cuchara de Rivas"	13€
T acos de costilla asada en salsa de achiote	13€
C uscús de cítricos, yogur langostinos, oreja y jurel	12€

Algo de cuchara y arroces

F abas gallegas con boullabaisse de pescado	15€
C allos a la madrileña... sin garbanzos	14€
R isotto de sibarita con manteca de parmesano	15€
A roz caldoso de marisco	15€
A roz verde con calamar a la plancha y su tinta	15€

(*) Se Sirven medias raciones con un incremento del 10% sobre su valor.

De nuestro litoral

T iburón en tataky, ajoblanco de cacahuete y tomate confitado	18€
B acalao a la gallega	19€
M erluza asada con pak choi y aceite de almejas	19€
C orvina asada con berenjenas en salsa de ostras	19€

Nuestras carnes selectas

S olomillo de vaca al estilo tradicional	24€
L omo de vaca vieja a la brasa con patatas asadas (400gr.)	22€
C abrito confitado, boletus, kikos y grosellas	23€
P itu Relleno con rabanitos y piparras	18€
M agret de pato y crepe picante de verduras	19€

Un final goloso...

T arta fina de manzana con helado de yogur búlgaro	8€
C oulant de chocolate con sorbete de fruta de la pasión	6€
B rownie con sopa de zanahoria y coco	6€
C rema de Arroz con leche, limón y picatostes	6€
T orrija de Brioche, helado de vainilla y chocolate caliente	6€

Menús degustación

“En manos del Chef” 40€

Aperitivo - ½ entrante frío- ½ entrante caliente- ½ pescado-
½ carne- postre- gominolas

(El menú será definido por el restaurante y será servido a mesa completa).

“La Cuchara de Rivas” 50€

Aperitivo- Conserva casera
½ entrante frío- Carpaccio de pulpo en su jugo, vinagreta y caviar de Tobiko
½ entrante caliente- Cous cous de cítricos, yogur, langostino, oreja y jurel
½ pescado- Merluza asada con Pak Choi y aceite de almejas
½ carne- Magret de pato y crepes picante de verduras
Prepostre- Crema de arroz con leche, limón y picatostes
Postres- Brownie con sopa de zanahoria y coco.

(El menú será definido por el restaurante y será servido a mesa completa).

Especialidad en:
Eventos y Celebraciones
Catering
Coffee-break



www.lacucharaderivas.com