



URENQUE

# Carta *restaurante*

---

CHEF

Vicente Torres

*Producto, temporada y oficio.  
Una cocina para compartir.*

PARA COMENZAR

# Entradas

---

- TORTILLA DE PATATA
- CHISTORRA O MORCILLA CON PIMIENTO PACHÓN
- PULPO A LA GALLEGA
- CHORIZO A LA SIDRA
- HUEVOS ROTOS CON JAMÓN
- CALAMARES A LA ANDALUZA
- CROQUETAS DE JAMÓN
- CROQUETAS DE POLLO
- BOQUERONES EN VINAGRE
- TABLA DE QUESOS

DE LA CASA

## Jamón & ensaladas

---

- JAMÓN SERRANO
- JAMÓN DE CEBO
- JAMÓN IBÉRICO
- PAN CON TOMATE
- CARPACCIO DE BETABEL, NUECES Y QUESO DE CABRA
- ENSALADA CÉSAR
- ENSALADA DE ARÚGULA Y PALMITO
- ENSALADA MIXTA



CUCHARA Y TRADICIÓN

# Sopas y clásicos

---

## SOPAS

- SOPA DE AJO
- AJO BLANCO
- GAZPACHO
- SOPA DE COCIDO

## CLASICOS

- POLLO VALENCIANO MIXTO
- PAELLA DE MARISCOS
- FABADA ASTURIANA
- CALLOS A LA MADRILEÑA
- RABO DE TORO
- LECHÓN AL HORNO
- PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE BACÓN

## Pescados

---

- PULPO A LA PIEDRA
- SALMÓN EMPAPELADO
- PESCA DEL DÍA GETARIA
- ROBALO A LA VERACRUZANA
- PÁMPANO A LA SAL

## Carnes

---

- FILETE DE RES CON ANCHOAS
- CHULETÓN A LA PIEDRA
- FILETE CON SALSA CABRALES
- CACHOPO DE TERNERA (2 PERSONAS)
- SOLOMILLO DE CERDO CON CHAMPIÑONES

### LA COCINA DE VICENTE TORRES

Una cocina mediterránea, de autor y muy cercana al producto. Vicente se formó con Berasategui, Senderens y Maximin; en México muchos ya lo conocen por Garum. Aquí cocina con la temporada, con técnica y con el gusto de recibir bien.

---



## EL FINAL

# Postres

---

- ARROZ CON LECHE
- CREMA CATALANA
- TARTA VASCA DE QUESO
- LECHE FRITA CON PERA
- TARTA FINA DE MANZANA
- MOUSSE DE CHOCOLATE
- HELADOS

### *Sobremesa:*

ese rato que no se mide  
y siempre se alarga.