



*Carta*

*Otoño - Invierno*

**2011**

*www.hotellayeseria.com*

*Télf.: 976 60 62 63 Información y Reservas: info@hotellayeseria.com*

## *Entrantes Fríos*

<i>Jamón Ibérico con tostadas de pan e Infusión de tomate.....</i>	<i>20,00€</i>
<i>Ensalada "Yesería" elaborada con vegetales de temporada.....</i>	<i>12,00€</i>
<i>Salmón Marinado con tostadas y salsa Tártara.....</i>	<i>14,00€</i>
<i>Selección de quesos y Mouse de pato con Confitura de pétalos de Violeta .....</i>	<i>12,00€</i>

## *Entrantes Calientes*

<i>Foie de pato a la Llama con "Tapenade" y Ensalada de Trompetas Negras con aromáticas.....</i>	<i>18,00€</i>
<i>Risotto al gusto.....</i>	<i>14,00€</i>
<i>Crema de pescado con guarnición y Tartar de Viera.....</i>	<i>12,00€</i>
<i>Arroz cremoso de Bogavante (Mínimo 2 personas, Precio/persona) .....</i>	<i>18,00€</i>

## *Pescados*

<i>Lomo de bacalao confitado a baja temperatura e hinojo pochado.....</i>	<i>16,00€</i>
<i>Merluza con almejas en Salsa de borraja de Aragón .....</i>	<i>15,00€</i>
<i>Rodaballo a la Vizcaína con su guarnición .....</i>	<i>20,00€</i>
<i>Lomos de lubina rellanos de langostinos y pisto de Verduritas.....</i>	<i>16,00€</i>

## *Carnes*

<i>Chuletón de vaca a la piedra (2personas).....</i>	<i>48,00€</i>
<i>Capón guisado al estilo Yesería del “Pollo de la Abuela” con “C” de calidad.....</i>	<i>16,00€</i>
<i>Cochinillo asado en su jugo con melocotón del Jabón a la parrilla .....</i>	<i>18,00€</i>
<i>Paletilla de ternasco asada con patatas salteadas al tomillo .....</i>	<i>18,00€</i>
<i>Cabrito confitado al Romero en salsa Demigrass .....</i>	<i>24,00€</i>

*... Y porque a los niños también los tenemos  
presentes*

*Menú Infantil ..... 10,00€*

*Postres*

*Brownie de chocolate con crujiente de almendra y Esfera de helado..... 4,50€*

*Tiramisú "Yesería" ..... 4,50€*

*Piña natural a la Llama con Mouse de coco ..... 4,50€*

*Torrija caramelizada con helado..... 4,50€*