

La VELLANEDA TARDEO

Comparte y disfruta sin prisas

¿Algo más?

FRESCO Y LIGERO

Ensalada de tomate rosa con frutos secos y crema balsámica

Tomate de temporada, jugoso y dulce, con el contraste crujiente de los frutos secos y el punto de crema balsámica. 12

Ensalada de burrata con aguacate

Burrata cremosa y fresca con aguacate en su punto, un plato ligero y muy sabroso. Ligero y con producto de primera calidad. 14

CLÁSICOS QUE NUNCA FALLAN

Ensaladilla a la gallega con pulpo

Cremosa, con producto fresco y un toque de sabor atlántico.

Una receta que sabe a casa. 14

Huevos rotos trufados

Patatas fritas caseras con huevos camperos rotos y un toque de trufa negra. 16

Tortilla de cebolla caramelizada y queso de cabra

Una tortilla casera con la dulzura de la cebolla caramelizada y el toque suave del queso de cabra. 14

PARA PICAR Y COMPARTIR

Tiras de pollo crujientes con mostaza dulce

Jugosas por dentro, crujientes por fuera. Acompañadas de nuestra salsa de mostaza dulce casera. 14

Calabacín en tempura con miel de caña

Fino, ligero y con el toque justo de dulzor. Perfecto para abrir el apetito. 10

Croquetas caseras (jamón o especiales del día)

Cremosas, hechas en casa y con ingredientes de calidad. 12

Tosta de solomillo con cebolla caramelizada y mermelada de tomate

Pan crujiente con solomillo tierno, cebolla dulce y mermelada artesanal de tomate. 8

Tequeños de queso

Crujientes por fuera, con queso fundente por dentro.

Un clásico irresistible para compartir. 12

DEL MAR A LA MESA

Rabas con ali-oli casero

Fritura ligera y crujiente, acompañada de nuestro ali-oli hecho en casa. 11

SABORES CON ACENTO

Salteña criolla

Masa dorada, rellena de carne especiada y verduras al estilo criollo. 3,90 /ud.

Tacos de carne mechada con guasacaca

Guiso de carne macerada, tierna y jugosa, acompañada de la salsa venezolana más fresca y sabrosa. 12

Empanadillas criollas (carne o queso)

- Queso: relleno fundente y cremoso. 2
- Carne: jugoso guiso de ternera especiada. 2,5

Acompañadas de salsa pico de gallo.

Patacones con salsa de ajo

Plátano verde frito, crujiente y dorado, acompañado de una salsa de ajo casera que lo hace único. 13

*Cesta de pan

1

FINAL DULCE

Flan casero

Suave y dulce. Con el toque justo de caramelo.

El postre de siempre hecho en casa. 5

Tarta de queso casera

Cremosa y recién horneada. Sabor auténtico en un postre que nunca falla. 5

Que no falte la bebida...

BÁSICOS

Refrescos y cervezas

Nuestra selección de siempre. Precio según bebida.

Tinto de verano

Vino y sabor cítrico para acompañar la charla. 3,5

CÓCTELES ESPECIALES

Mojito (original o fruta de la pasión)

Refrescante, cítrico y con el punto justo de hierbabuena. 7

Piña colada

Cremona, tropical y perfecta para viajar con el paladar. 7

Caipiriña

El clásico brasileño, fresco y vibrante. 7

Cóctel especial Lavellaneda

Nuestra mezcla única, creada para sorprenderte. 7

Un vino, o dos, o tres...

BLANCOS

Verdejo

Cuatro Rayas

Fresco y ligero. 3,5 / 16

Proto

Aromático y con carácter. 3,8 / 19

Cune

Afrutado y refrescante. 3,8 / 18

José Pariente

Fruta blanca e hinojo. 3,8 / 19

Semidulce

Alma

Notas de pera, melocotón y miel. 3,5 / 15

TINTOS

Ribera del Duero

Señorío Real (Roble)

Frutal y sin complicaciones. 3,5 / 15

Rioja

Proto

Suave y elegante. 3,8 / 19

Marqués de Cáceres

Equilibrado y versátil. 3,8 / 16

Cune

Sabroso y con carácter. 3,8 / 19

VINOS ROSADOS

Señorío Real

Ligero, fresco y muy fácil de maridar. 3,5 / 15



LaVELLANEDA



@restaurantelavellaneda

Plaza del Toro, 1, Tres Cantos, Madrid

+34 918 04 73 79