



LA  
LIANTA

JOAN MIRÓ, 3

CARTA



## COMENZAMOS

Lomos de anchoas de Santoña con pan payés y vinagreta de tomate con alcaparras, cebollita y piparras - - - - -	12,50€
Jamon ibérico cortado a mano- - - - -	16,50€
Matrimonio (tosta de pan payés con anchoas y boquerones, con vinagreta de tomate) - - - -	7,50€
Espárragos verdes a la plancha con jamón ibérico y parmesano - - - - -	12,00€
Gildas de anchoa o boquerón - - - - -	2,50€
El huerto de La Lianta (crudites con queso trufado y tahini) - - - - -	9,50€
Carpaccio de calabacín con rucola, parmesano y su vinagreta- - - - -	8,50€
La ensaladilla de siempre - - - - -	7,00€
Salpicón de langostinos- - - - -	7,50€
Pulpo en vinagreta- - - - -	10,50€



## TE DAMOS LA LATA

### Conservas premiun Spinaler

Sardinillas en aceite de oliva con pimientos asados (8-10 piezas) - - - - -	7,50€
Berberechos al natural (30-40 piezas) - - - - -	16,50€
Mejillones en escabeche con patatillas (11-16 piezas) - - - - -	9,50€



## CROQUETAMOS

### Todas nuestras croquetas son de elaboración propia

De carne / De jamon ibérico / De espinacas De calamar con cebolla caramelizada Plato variado (4 unidades) - - - - -	7,50€
Por unidades - - - - -	2,20€



## LOS HUEVOS DE YOLANDA

Con patatas a lo pobre - - - - -	6,50€
Con rabo de ternera- - - - -	7,50€
Con sobrasada y su puntilla - - - - -	8,50€



## TORTILLAS LLORONAS

### De 4 huevos elaboradas al momento

De patatas y verduras- - - - -	7,00€
De bacalao y pimientos- - - - -	8,50€
De patatas y cebolla caramelizada - - - - -	7,50€



## LAS ENSALADAS Y SUS ALIÑOS

Simplemente tomate rosa con aceite de Mallorca y escamas de sal de Es Trenc - - - -	9,50€
Tomates variados con lomos de ventresca, cebolla tierna y vinagreta suave de balsámico - -	12,50€
Queso de cabra tibio con nueces y vinagreta de soja, mostaza y miel - - - - - - -	11,50€
Cogollos de Tudela con anchoas y sofrito de ajos	10,00€



## PARA CONTINUAR

Hamburguesa classica 100% ternera ecológica -	12,50€
Escalope milanese de ternera blanca ecológica -	13,50€
Lomo alto de vaca madurada a la plancha - - - -	17,50€
Chuletitas de cordero lechal burgalés con ajitos	18,00€
Paletilla de cordero lechal horneada a baja temperatura - - - - - - - - -	24,00€
Pluma de cerdo ibérico con puré de zanahoria baby - - - - - - - - -	14,50€
Lomo de bacalao confitado y gratinado con alioli de miel - - - - - - - - -	15,50€
Tronco de merluza a la donostiarra - - - - - - -	16,50€
Pulpo a la plancha con puré de patata con sobrasada y salteado con butifarrón - - - - -	16,50€



## LOS PLATOS DE YOLANDA

**Platos de temporada y guisos siguiendo la tradición**

Canelón trufado de carrillera de ternera - - - - -	10,50€
Sesitos rebozados a la romana - - - - - - - - -	9,50€
Callos, pata y morro - - - - - - - - - - - - -	9,75€
Guiso de rabo de ternera - - - - - - - - - - -	12,50€



## ELIGE TU GUARNICIÓN

- Patatas fritas con pimientos verdes y pimientos rojos con ajitos
- Ensalada verde (lechuga romana, cebolla morada y su aliño)
- Pimientos rojos asados y confitados
- Verduras plancha o salteadas



## POSTRES CASEROS

**Todos nuestros postres son de elaboración propia**

Mousse de chocolate - - - - - - - - - - - - -	6,50€
Arroz con leche caramelizado - - - - - - - - -	6,00€
Flan de huevo - - - - - - - - - - - - - - - -	5,50€
Isla flotante - - - - - - - - - - - - - - - - -	6,50€
Tarta de manzana caliente - - - - - - - - - - -	8,00€