

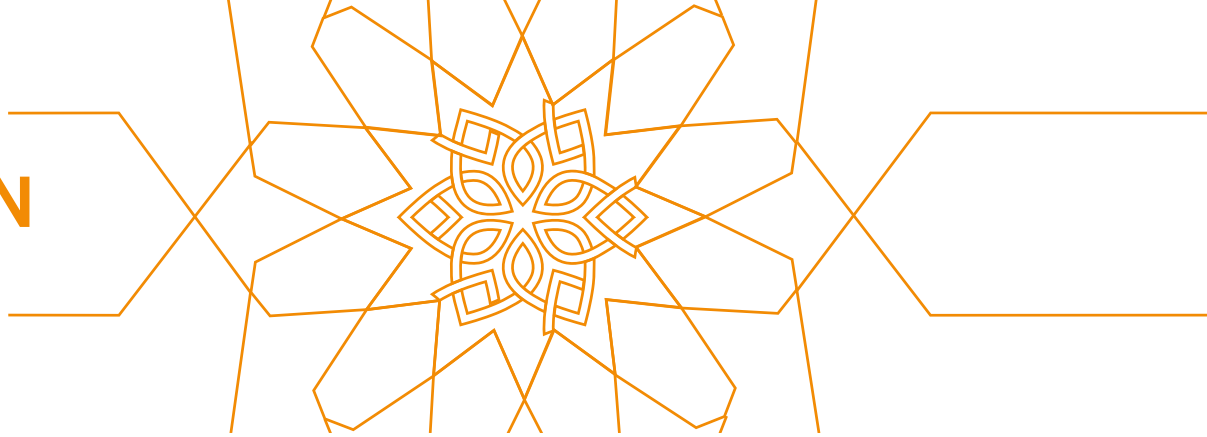
HG B B G
H E R R E
H E R R E
H G B B G



LAHERRE
RESTAURANTE

INFORMACIÓN

INFORMATIONS



Celiacos y Vegetarianos

Coeliacs and Vegetarians / Coeliaques et végétariens

Si usted es celiaco o vegetariano. Consúltenos para poder adaptar nuestros platos a su gusto o necesidades.

* Pan y picos (sin Gluten) 1.80€	* Pan extra 1.20€	* Picos extra 0.60€
----------------------------------	-------------------	---------------------

If you are celiac or vegetarian. Please contact us so that we can adapt our dishes to your taste or needs.

* Bread and breadsticks (Gluten free) 1.80€	* Extra bread 1.20€	* Extra breadsticks 0.60€
---	---------------------	---------------------------

Si vous êtes coeliaque ou végétarien. Veuillez nous contacter afin que nous puissions adapter nos plats à vos goûts ou à vos besoins.

* Pain et gressins (sans gluten) 1,80€.	* Pain supplémentaire 1,20€	* Baguettes supplémentaires 0,60€
---	-----------------------------	-----------------------------------

¿Quiere pan, picos?

Do you want bread, beaks? / Vous voulez du pain, des becs ?

* En su cuenta cargaremos 1.80€ por persona. En concepto de "pan y picos".

* Si usted quiere aceitunas, háganoslo saber. 2.00€

* Si usted quiere frutos secos, háganoslo saber. 1.50€

Si no quiere alguno de estos servicios háganoslo saber.

* Your account will be debited with €1.80 per person. In concept of "bread and peaks".

* If you want olives, please let us know. 2.00€

* If you want nuts, please let us know. 1.50€

If you do not want any of these services, let us know.

* Votre compte sera débité de 1,80 € par personne. Dans le concept de "pain et pics".

* Si vous voulez des olives, faites-le nous savoir. 2.00€

* Si vous souhaitez des fruits secs et des noix, veuillez nous le faire savoir. 1.50€

Si vous ne souhaitez pas bénéficier de l'un de ces services, faites-le nous savoir.

Celebraciones

Celebrations / Célébrations

Organizamos cualquier tipo de celebración en nuestro salón o terraza, consúltenos.

We can organise any type of celebration in our hall or terrace, please contact us.

Nous pouvons organiser tout type de célébration dans notre salle ou sur notre terrasse, veuillez nous contacter.

ALÉRGENOS ALLERGEN / ALLERGÈNE



HUEVO
EGG
EGG



CRUSTÁCEO
CRUSTACEO
CRUSTACEO



PESCADO
FISH
POISSON



GLUTEN
GLUTEN
GLUTEN



CACAHUETES
PEANUTS
PEANUTS



FRUTOS DE
CÁSCARA
NUTS / NUTS



APIO
CELERY
CELERY



MOSTAZA
MUSTARD
MUSTARD



SÉSAMO
SESAME
SESAME



AZUFRE Y SULFITOS
SULPHUR AND SULPHITE
SOUFRE ET SULFITE



MOLUSCOS
MOLLUSCS
MOLLUSCS



ALTRAMUCES
LUPINES
LUPINS



SOJA
SOYBEAN
SOYBEAN



LÁCTEOS
DAIRY
LAI TIERS

ALIÑO, ENSALADAS, PLATOS FRÍOS

DRESSING, SALADS, COLD DISHES / VINAIGRETTE, SALADES, PLATS FROIDS

	T	P
<p>* POKE DE TOMATE  TOMATO POKE / TOMATO POKE</p> <p>Tomate en dado, cebolla morada, pepino y melva canutera marinada en vinagreta de mostaza.</p> <p><i>Diced tomato, red onion, cucumber and canned frigate tuna marinated in mustard vinaigrette.</i></p> <p><i>Tomate en dés, oignon rouge, concombre et thon de la frégate en conserve mariné dans une vinaigrette à la moutarde.</i></p>	-	13,95€
<p>* ENSALADA R PINELLO  R PINELLO SALAD / R SALADE DE PINELLO</p> <p>Mix verde, aguacate, tomate Cherry, tirabeques, maíz dulce, y nuestro aliño de Jerez.</p> <p><i>Green mix, avocado, cherry tomato, snow peas, sweet corn and our sherry dressing.</i></p> <p><i>Mélange vert, avocat, tomate cerise, pois mange-tout, maïs doux et notre vinaigrette au sherry.</i></p>	-	16,00€
<p>* ENSALADA CÉSAR CON CRISPY DE POLLO  CHICKEN CRISPY CAESAR SALAD / SALADE CÉSAR AU POULET CROUSTILLANT</p> <p>Hojas de cogollito, pollo crujiente, tomate Cherry, parmesano, cebolla frita y salsa César.</p> <p><i>Baby leaves, crispy chicken, cherry tomato, parmesan, fried onion and caesar sauce.</i></p> <p><i>Jeunes feuilles, poulet croustillant, tomate cerise, parmesan, oignon frit et sauce César.</i></p>	-	14,00€
<p>* ENSALADILLA DE GAMBA  PRAWN SALAD / SALADE DE PRAWN</p> <p>Ensaladilla de gamba con mayonesa, aceite de oliva, huevo frito y guacamole.</p> <p><i>Prawn salad with mayonnaise, olive oil, fried egg and guacamole.</i></p> <p><i>Salade de crevettes avec mayonnaise, huile d'olive, œuf frit et guacamole.</i></p>	4,90€	12,00€
<p>* JAMÓN AL CORTE A CUCHILLO  KNIFE-CUT HAM / JAMBON COUPÉ AU COUTEAU</p> <p>Jamón ibérico de bellota, pan tostado y pulpa de tomate.</p> <p><i>Iberian acorn-fed ham, toasted bread and tomato pulp.</i></p> <p><i>Jambon ibérique nourri au gland, pain grillé et pulpe de tomate.</i></p>	5,00€ 40 gr.	2400€ 100 gr.
<p>* QUESO DE CABRA  GOAT CHEESE / FROMAGE DE CHÈVRE</p> <p>Rulo de queso tostado con soplete, variado de confitura, tostas y miel.</p> <p><i>Cheese roll toasted with a blowtorch, assorted jams, toast and honey.</i></p> <p><i>Petit pain au fromage grillé au chalumeau, assortiment de confitures, toasts et miel.</i></p>	-	15,00€
<p>* QUESO VIEJO DE OVEJA  OLD SHEEP'S CHEESE / VIEUX FROMAGE DE BREBIS</p> <p>Cuña de queso viejo de oveja, nueces, pan tostado y biscuit de melocotón.</p> <p><i>Wedge of old sheep's cheese, walnuts, toasted bread and peach biscuit.</i></p> <p><i>Quartiers de vieux fromage de brebis, noix, pain grillé et biscuit aux pêches.</i></p>	5,00€ 40 gr.	16,00€ 120 gr.

WOK PINELLO

PINELLO WOK / WOK PINELLO

T	P	
4,90€	13,00€	 WOK MARINERO * SEAFOOD WOK / WOK DE FRUITS DE MER Cefalópodo y marisco al wok con lima, verdura picada y arroz especiado. <i>Wok-fried cephalopod and seafood with lime, chopped vegetables and spiced rice.</i> <i>Céphalopodes et fruits de mer frits au wok avec du citron vert, des légumes coupés et du riz épicé.</i>
5,20€	14,50€	 WOK MALAYO DE POLLO Y VERDURA * MALAYSIAN CHICKEN AND VEGETABLE WOK / WOK MALAISIEN AU POULET ET AUX LÉGUMES Noodle con verdura y pollo salteado al wok, marinado de soja zumo de naranja y jengibre. <i>Noodle with wok stir-fried vegetables and chicken, marinated in soya, orange juice and ginger.</i> <i>Nouilles avec légumes et poulet sautés au wok, marinés dans du soja, du jus d'orange et du gingembre.</i>

VIAJE DE ATÚN ROJO

BLUEFIN TUNA TRIP / VOYAGE AU THON ROUGE

-	18,00€	 TARTAR DE ATÚN ROJO * BLUEFIN TUNA TARTAR / TARTARE DE THON ROUGE Descarga de atún rojo picado a cuchillo, cebolla morada, marinado a nuestra manera. Se acompaña de pan de gamba. <i>Red tuna, chopped with a knife, red onion, marinated in our own way. Served with prawn bread.</i> <i>Thon rouge, haché au couteau, oignon rouge, mariné à notre façon. Servi avec du pain aux crevettes.</i>
-	19,00€	 ATÚN MORUNO CON COUS COUS * MOORISH TUNA WITH COUS COUS / THON MAURE AVEC COUSCOUS Lomo de atún rojo marinado con romero y sésamo. Acompañado del delicioso couscous de Hicham. <i>Red tuna loin marinated with rosemary and sesame. Accompanied by Hicham's delicious couscous.</i> <i>Longe de thon rouge mariné au romarin et au sésame. Accompagné du délicieux couscous d'Hicham.</i>
-	18,50€	 TIERRA Y MAR * LAND AND SEA / TERRE ET MER Atún en manteca blanca, cocinado en horno con orégano y tomillo, crema de foie y crema de patata. <i>Tuna in white lard, baked in the oven with oregano and thyme, foie gras cream and potato cream.</i> <i>Thon au saindoux, cuit au four avec de l'origan et du thym, crème de foie gras et crème de pommes de terre.</i>

PESCADOS Y BICHOS DEL MAR

LES POISSONS ET LES CRÉATURES MARINES / FISH AND SEA CREATURES

* DORADA A LA BRASA

GRILLED SEA BREAM / DAURADE GRILLÉE

Pieza de dorada entera, acompañada con pisto de verdura.

Whole piece of sea bream, served with vegetable ratatouille.

Morceau entier de daurade, servi avec une ratatouille de légumes.

T

-

P

22,00€

* BACALAO GRATINADO

COD AU GRATIN / MORUE GRATINÉE

Bacalao gratinado con alioli, sobre una base de tomate y patatas pajas.

Cod au gratin with aioli, on a base of tomato and potato straws.

Morue gratinée à l'ail, sur une base de tomates et de pailles de pommes de terre.

6,20

21,00€

* GAMBÓN AL AJILLO

GARLIC SHRIMP / CREVETTES À L'AIL

Cola de gambón limpio, ajo, perejil, guindilla y AOVE verde.

Cleaned prawn tail, garlic, parsley, chilli and green EVOO.

Queue de crevette nettoyée, ail, persil, piment et EVOO vert.

-

17,00€

* CHIPIRONES AL FOIE

BABY SQUID WITH FOIE / BÉBÉ CALAMAR AU FOIE

Chipirón brasa, cebolla caramelizada, salsa foie y vinagreta de ají verde.

Grilled baby squid, caramelised onion, foie sauce and green chilli vinaigrette.















Petits calmars grillés, oignons caramélisés, sauce au foie et vinaigrette au piment vert.

5,50€

19,00€





















FRITOS DE SEVILLA

FRIED FOOD FROM SEVILLE / FRITURE DE SÉVILLE

T	P	
5,90€	21,00€	<p> CALAMAR FRITO *</p> <p>FRIED SQUID / CALMARS FRITS</p> <p>Calamar de potera entero, troceado y frito con patata chips y limón.</p> <p><i>Whole squid, chopped and fried with potato chips and lemon.</i></p> <p><i>Calmar entier, haché et frit avec des chips et du citron.</i></p>
5,00€	13,95€	<p> BRAVAS IBÉRICAS *</p> <p>IBERIAN BRAVAS / BRAVAS IBÉRIQUES</p> <p>Patatas cocidas y fritas con salsa picante y huevo frito, jamón ibérico y alioli de cilantro.</p> <p><i>Boiled and fried potatoes with spicy sauce and fried egg, Iberian ham and coriander aioli.</i></p> <p><i>Pommes de terre bouillies et frites avec sauce épicée et œuf au plat, jambon ibérique et aioli à la coriandre.</i></p>
5,20€	19,00€	<p>  CHOCO FRITO *</p> <p>FRIED CHOCOLATE / CHOCOLAT FRIT</p> <p>Tiras de choco frito, servido con alioli de tinta de calamar.</p> <p><i>Strips of fried squid, served with squid ink aioli.</i></p> <p><i>Lanières de calmar frites, servies avec un aioli à l'encre de calmar.</i></p>
4,90€	13,90€	<p>   POLLO COCONUT *</p> <p>COCONUT CHICKEN / POULET À LA NOIX DE COCO</p> <p>Lagrimita de pollo frito empanada en pan de coco. Se sirve con patata frita y alioli de coco.</p> <p><i>Tear of fried chicken breaded in coconut bread. Served with fried potato and coconut aioli.</i></p> <p><i>Morceau de poulet frit pané dans du pain à la noix de coco. Servi avec des pommes de terre frites et un aioli à la noix de coco.</i></p>
4,60€	13,00€	<p>   BIENMESABE SEVILLANO AL LIMÓN *</p> <p>BIENMESABE SEVILLANO WITH LEMON / BIENMESABE SEVILLANO AU CITRON</p> <p>Dados de caella frita, macerado en limón, perejil y orégano. Se acompaña de patatas chips y alioli.</p> <p><i>Diced fried caella, marinated in lemon, parsley and oregano. Served with potato chips and aioli.</i></p> <p><i>Dés de caella frites, marinés au citron, persil et origan. Servie avec des chips et de l'aioli.</i></p>
4,95€	12,90€	<p>   CROQUETAS DE AUTOR *</p> <p>SIGNATURE CROQUETTES / CROQUETTES SIGNATURE</p> <p>Croquetas según el chef, acompañado de papas paja y salsa.</p> <p><i>Croquettes according to the chef, accompanied by straw potatoes and gravy.</i></p> <p><i>Croquettes selon le chef, accompagnées de pommes de terre paille et de sauce.</i></p>
3 uds	9 uds	
5,00€	13,00€	<p>  BOQUERONES AL LIMÓN *</p> <p>LEMON ANCHOVIES / ANCHOIS AU CITRON</p> <p>Boquerón limpio, limón, ajo, huevo y pan rallado de lima.</p> <p><i>Clean anchovies, lemon, garlic, egg and lime breadcrumbs.</i></p> <p><i>Nettoyer les anchois, le citron, l'ail, l'œuf et la chapelure au citron vert.</i></p>
-	28,00€	<p> VARIADO DE PESCADO SEVILLANO (PARA 2 PERSONAS) *</p> <p>ASSORTED SEVILLIAN FISH (FOR 2) / ASSORTIMENT DE POISSONS SÉVILLANS (POUR 2)</p>







ARROCES, GUISOS Y PASTA

RICE, STEWS AND PASTA / RIZ, RAGOÛTS ET PÂTES

	T	P
<p>* ARROZ MELOSO MARINERO (MÍNIMO 2 PAX)    </p> <p>MELLOW SEAFOOD RICE (MINIMUM 2 PAX) / RIZ MOELLEUX AUX FRUITS DE MER (MINIMUM 2 PAX)</p> <p>Arroz con marisco y pescado.</p> <p><i>Rice with seafood and fish.</i></p> <p><i>Riz avec fruits de mer et poisson.</i></p>	Xcom	18,50€
<p>* ARROZ IBÉRICO  </p> <p>IBERIAN RICE / RIZ IBÉRIQUE</p> <p>Arroz campero de carrillada, chorizo y un buen refrito de verdura.</p> <p><i>Rice with pork cheeks, chorizo sausage and a good vegetable stir-fry.</i></p> <p><i>Du riz avec des joues de porc, de la saucisse chorizo et un bon sauté de légumes.</i></p>	Xcom	17,00€
<p>* RISOTTO  </p> <p>RISOTTO / RISOTTO</p> <p>Arroz risotto de setas, nata, queso y tartufato italiano.</p> <p><i>Risotto rice with mushrooms, cream, cheese and Italian tartufato.</i></p> <p><i>Riz risotto avec champignons, crème, fromage et tartufato italien.</i></p>	5,20€	14,90€
<p>* CARRILLADA IBÉRICA  </p> <p>IBERIAN CHEEKS / JOUES IBÉRIQUES</p> <p>Carrillada ibérica al oloroso, puré de patata, zanahoria y cebolla morada.</p> <p><i>Iberian pork cheek with oloroso, mashed potato, carrot and red onion.</i></p> <p><i>Joue de porc ibérique avec oloroso, purée de pommes de terre, carotte et oignon rouge.</i></p>	5,40€	16,00€
<p>* COLA DE TORO  </p> <p>BULLTAIL / QUEUE DE TAUREAU</p> <p>Rabo de toro al vino tinto y menta, acompañado de patatas.</p> <p><i>Tail of bull in red wine and mint, accompanied by potatoes.</i></p> <p><i>Queue de taureau au vin rouge et à la menthe, accompagnée de pommes de terre.</i></p>	6,90€	19,00€
<p>* CANELÓN DE POLLO   </p> <p>CHICKEN CANNELLONI / CANNELLONI AU POULET</p> <p>Canelón de pollo gratinado en alioli de cítricos, salsa de tomate y guarnición de patata al queso.</p> <p><i>Chicken cannelloni au gratin with citrus aioli, tomato sauce and potato and cheese garnish.</i></p> <p><i>Cannelloni au poulet gratiné avec aioli aux agrumes, sauce tomate et garniture de pommes de terre et de fromage.</i></p>	4,90€	11,90€
<p>* FAGOTINI  </p> <p>FAGOTINI / FAGOTTINI</p> <p>Fagotini de pera y queso gorgonzola en salsa Thai. (Nata, tomate, orégano, guindilla y tabasco).</p> <p><i>Pear and gorgonzola cheese fagotini in Thai sauce (cream, tomato, oregano, chilli and tabasco).</i></p> <p><i>Fagotini aux poires et au gorgonzola dans une sauce thaïlandaise (crème, tomate, origan, piment et tabasco).</i></p>	5,20€	13,95€
<p>* SALTEADO DE SETAS   </p> <p>SAUTÉED MUSHROOMS / CHAMPIGNONS SAUTÉS</p> <p>Salteado de setas con PX, queso de cabra y langostinos.</p> <p><i>Sautéed mushrooms with PX, goat cheese and prawns.</i></p> <p><i>Champignons sautés avec PX, fromage de chèvre et crevettes.</i></p>	-	17,95€

CARNE DE LA MADRE TIERRA

FLESH OF MOTHER EARTH / LA CHAIR DE LA TERRE MÈRE

T	P	
-	15,50€	  HAMBURGUESA DE BUEY * <i>BEEF BURGER / HAMBURGUESA DE BUEY</i> Hamburguesa 100% Buey, con extra de queso cheddar. Huevo frito y tomate al plato y patatas fritas. <i>100% beef burger, with extra cheddar cheese. Fried egg and tomato on the plate and fries.</i> <i>Burger 100% boeuf, avec supplément de cheddar. Œuf frit et tomate sur l'assiette et frites.</i>
-	29,00€	 SOLOMILLO DE TERNERA. (500G APROX) * <i>BEEF TENDERLOIN (500G APPROX.) / FILET DE BOEUF (500G APPROX.)</i> Solomillo de ternera con salsa de regaliz, mix de frutos rojos, acompañado de patatas bastón. <i>Sirloin steak with liquorice sauce, mixed red fruits, accompanied by potato sticks.</i> <i>Bifteck de surlonge avec une sauce à la réglisse, mélange de fruits rouges, accompagné de bâtonnets de pommes de terre.</i>
-	19,00€	 SOLOMILLO DE CERDO * <i>PORK TENDERLOIN / FILET DE PORC</i> Solomillo de cerdo en salsa pimienta. Nata, pimienta en grano y mantequilla. <i>Pork tenderloin in pepper sauce. Cream, peppercorns and butter.</i> <i>Filet de porc à la sauce au poivre. Crème, grains de poivre et beurre.</i>
-	31,00€	 ENTRECOT DE TERNERA (500G APROX) * <i>ENTRECOTE OF BEEF (500G APPROX) / ENTRECÔTE DE BOEUF (500G APPROX.)</i> Entrecot de ternera D.O Salamanca. Servida con patatas fritas y pimientos del padrón, que algunos pican y otros no. <i>Entrecote of beef D.O. Salamanca. Served with fried potatoes and padrón peppers, which some are spicy and others are not.</i> <i>Entrecôte de boeuf D.O. Salamanca. Servie avec des pommes de terre frites et des piments padrón, dont certains sont épicés et d'autres non.</i>
-	27,00€	 PRESA AL WHISKY * <i>WHISKY DAM / BARRAGE À WHISKY</i> Presas 100% ibérica acompañada de patatas al horno y crema de salsa al Whisky. <i>100% Iberian pork with baked potatoes and Whisky cream sauce.</i> <i>100% porc ibérique avec pommes de terre au four et sauce crème au Whisky.</i>
-	25,00€	CHULETITAS DE CORDERO * <i>LAMB CUTLETS / CÔTELETTES D'AGNEAU</i> Chuletillas de cordero lechal acompañadas de gajos de patata y ajos tiernos. <i>Baby lamb chops, accompanied by potato wedges and green garlic.</i> <i>Petites côtes d'agneau, accompagnées de quartiers de pommes de terre et d'ail vert.</i>

FAMILIA VEGETARIANA

VEGETARIAN FAMILY / FAMILLE VÉGÉTARIENNE

* ALCACHOFA, ESPÁRRAGO Y COGOLLO

ARTICHOKE, ASPARAGUS AND HEAD / ARTICHAUT, ASPERGE ET TÊTE

Alcachofa, espárrago y cogollo a la plancha, con salsa romesco para acompañar.

Grilled artichoke, asparagus and cabbage, with romesco sauce to accompany.

Artichauts, asperges et choux grillés, accompagnés d'une sauce romesco.

T

-

P

18,00€

* ENSALADA DE GARBANZOS Y AGUACATE 🥑

CHICKPEA AND AVOCADO SALAD / SALADE DE POIS CHICHES ET D'AVOCAT

Garbanzo, aguacate, tomate seco, nueces, cebolla morada, y aliño de curry y miel.

Chickpea, avocado, sundried tomato, walnuts, red onion, and curry and honey dressing.

Pois chiche, avocat, tomate séchée, noix, oignon rouge et vinaigrette au curry et au miel.

-

15,00€

* COLIFLOR ASADA 🥦

ROASTED CAULIFLOWER / CHOU-FLEUR RÔTI

Coliflor asada y aliñada al horno con chimichurri fina hierba.

Oven-roasted and dressed cauliflower with fine herb chimichurri.

Chou-fleur rôti au four et assaisonné de chimichurri aux fines herbes.

-

9,00€

* BURGUER OVOLACTO VEGETAL 🍷

IOVOLACTO VEGGIE BURGER / OVOLACTO VEGGIE BURGER

Hamburguesa 100% vegetal, tomate seco, mix verde y queso ahumado. Se acompaña de patata frita.

100% vegetable burger, sundried tomato, green mix and smoked cheese. Served with fries.

Burger 100% végétal, tomate séchée, mélange vert et fromage fumé. Servi avec des frites.

-

14,40€

* PIMIENTO DEL PIQUILLO 🍷

PIQUILLO PEPPERS / POIVRONS PIQUILLO

Pimiento asado en plancha con queso de cabra y vinagreta de salsa verde.

Grilled pepper with goat cheese and green sauce vinaigrette.

Poivron grillé avec fromage de chèvre et vinaigrette à la sauce verte.

-

11,00€

GUARNICIÓN

GUARNITION / GUARNITION

T	P	
-	7,00€	ARROZ BLANCO * WHITE RICE / RIZ BLANC
-	9,00€	PATATAS FRITAS * FRENCH FRIES / LES FRITES
-	12,00€	VERDURA * VEGETABLES / LÉGUMES
-	7,00€	PISTO * RATATOUILLE / RATATOUILLE
-	7,00€	ENSALADA SIMPLE * SIMPLE SALAD / SALADE SIMPLE
-	7,50€	PIMIENTOS DEL PIQUILLOS ASADOS * ROASTED PIQUILLO PEPPERS / POIVRONS DU PIQUILLO GRILLÉS
-	7,00€	PATATAS GAJO * POTATO WEDGES / QUARTIERS DE POMMES DE TERRE
-	2,00€	SALSA VARIADA * MIXED SAUCE / SAUCE MIXTE

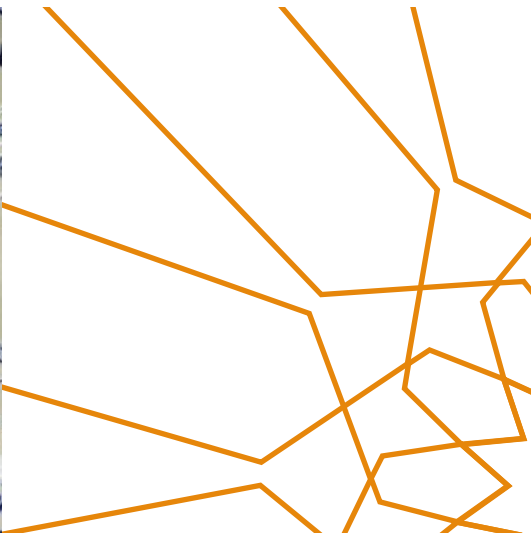
POSTRES

DESSERTS / DESSERTS

	T	P
<p>* TORRIJA </p> <p>TORRIJA / TORRIJA</p> <p>Torrija de pan brioche con helado de turrón, crumble y sopa de vainilla.</p> <p><i>Brioche "torrija" with nougat ice cream, crumble and vanilla soup.</i></p> <p><i>"Torrija" brioché avec glace au nougat, crumble et soupe à la vanille.</i></p>	-	7,00€
<p>* COULANT DE TOFFEE </p> <p>TOFFEE COULANT / CAMEL COULANT</p> <p>Coulant de chocolate templado, relleno de tofe con helado de vainilla, crumble y nata.</p> <p><i>Warm chocolate coulant, toffee filling with vanilla ice cream, crumble and cream.</i></p> <p><i>Coulant chaud au chocolat, fourrage au caramel, glace à la vanille, crumble et crème.</i></p>	-	7,20€
<p>* HELADO TRISABOR </p> <p>TRI-FLAVOUR ICE CREAM / GLACE AUX TROIS PARFUMS</p> <p>Helado de tres sabores (fresa, vainilla y chocolate).</p> <p><i>Ice cream with three flavours (strawberry, vanilla and chocolate).</i></p> <p><i>Glace à trois parfums (fraise, vanille et chocolat).</i></p>	-	7,00€
<p>* TARTA DE QUESO </p> <p>CHEESECAKE / GÂTEAU AU FROMAGE</p> <p>Tarta de queso con confitura de frambuesa y frutos del bosque, con crumble y nata.</p> <p><i>Cheesecake with raspberry and berry jam, crumble and cream.</i></p> <p><i>Gâteau au fromage avec confiture de framboises et de baies, crumble et crème.</i></p>	-	7,00€
<p>* TARTA DE ZANAHORIA </p> <p>CARROT CAKE / GÂTEAU AUX CAROTTES</p> <p>Tarta de zanahoria, con templado de chocolate, crumble y nata.</p> <p><i>Carrot cake, with chocolate tempering, crumble and cream.</i></p> <p><i>Gâteau aux carottes, avec tempérément au chocolat, crumble et crème.</i></p>	-	7,20€
<p>* MUERTE POR CHOCOLATE </p> <p>DEATH BY CHOCOLATE CAKE / GÂTEAU LA MORT PAR LE CHOCOLAT</p> <p>Tarta de chocolate, con templado de chocolate, crumble y nata.</p> <p><i>Chocolate cake, with chocolate tempering, crumble and cream.</i></p> <p><i>Gâteau au chocolat, avec tempérément au chocolat, crumble et crème.</i></p>	-	8,00€
<p>* MILHOJAS DE CREMA Y CHOCOLATE TEMPLADO </p> <p>MILLEFEUILLE OF CREAM AND TEMPERED CHOCOLATE</p> <p>MILLEFEUILLE DE CRÈME ET DE CHOCOLAT TEMPÉRÉ</p>	-	7,00€
<p>* ENSALADA DE FRUTA</p> <p>FRUIT SALAD / SALADE DE FRUITS</p>	-	8,00€



LA HERRE
RESTAURANTE



HERRE
HGBBG
HGKKG
HRRRG

