



HEBBE  
HEBBE

HERRR  
HERRR

MENÚS



LA HERRE  
RESTAURANTE



# MENÚ ESENCIA

52,00€ / Comensal (IVA incluido)

## ENTRANTES PARA CADA CUATRO PERSONAS

- \* Jamón al corte de cuchillo (bellota), pan tostado con tomate y AOVE
- \* Queso de cabra tostado con soplete y frutos rojos para untar en tosta
- \* Fagotini de pera y gorgonzola en salsa tahy
- \* Pollo coconut con mayonesa de coco

## INDIVIDUAL POR COMENSAL

- \* Bacalao gratinado con alioli sobre una base de tomate

## POSTRES

- \* Surtido de postres
- \* Café o infusión

## BODEGA

- \* Agua / Cerveza / Refrescos / Vino tinto / Vino blanco

“Las bebidas están incluidas desde el inicio del almuerzo o cena hasta su finalización. Las consumiciones solicitadas antes o después del servicio se facturarán como extras a precio de carta.”



# MENÚ BELLEZA

54,00€ / Comensal (IVA incluido)

## ENTRANTES PARA CADA CUATRO PERSONAS

- \* Jamón al corte de cuchillo (bellota), pan tostado con tomate y AOVE
- \* Ensalada César con crispy de pollo y hoja de cogollito
- \* Chipirones al foie con cebollita caramelizada y salsa verde
- \* Timbal de bacalao y patatas paja

## INDIVIDUAL POR COMENSAL

- \* Carrillada ibérica con cremoso de papa al oloroso

## POSTRES

- \* Surtido de postres
- \* Café o infusión

## BODEGA

- \* Agua / Cerveza / Refrescos / Vino tinto / Vino blanco

“Las bebidas están incluidas desde el inicio del almuerzo o cena hasta su finalización. Las consumiciones solicitadas antes o después del servicio se facturarán como extras a precio de carta.”



# MENÚ ALEGRÍA

56,00€ / Comensal (IVA incluido)

## ENTRANTES PARA CADA CUATRO PERSONAS

- \* Chacina variada (jamón de bellota con pan tostado y AOVE, lomito ibérico y queso viejo de oveja)
- \* Poke de tomate con cebolla morada, pepino y lomo de melva canutera
- \* Choco frito servido con alioli de tinta de calamar
- \* Setas salteadas con langostino al Pedro Ximenez

## INDIVIDUAL POR COMENSAL

- \* Abanico Ibérico en crema de whisky

## POSTRES

- \* Surtido de postres
- \* Café o infusión

## BODEGA

- \* Agua / Cerveza / Refrescos / Vino tinto / Vino blanco

“Las bebidas están incluidas desde el inicio del almuerzo o cena hasta su finalización. Las consumiciones solicitadas antes o después del servicio se facturarán como extras a precio de carta.”



# MENÚ TRADICIÓN

58,00€ / Comensal (IVA incluido)

## PARA COMPARTIR

- \* Jamón al corte de cuchillo (bellota), pan tostado con tomate y AOVE
- \* Ensaladilla de gamba con huevo frito y guacamole
- \* Brava ibérica en salsa picante con jamón y alioli de cilantro
- \* Gambón al ajillo flambeado en brandy
- \* Frito variado de pescado sevillano
- \* Risoto de setas, nata, queso y tartufata italiano
- \* Entrecot de ternera acompañado de patatas fritas y pimientos del padrón

## POSTRES

- \* Surtido de postres
- \* Café o infusión

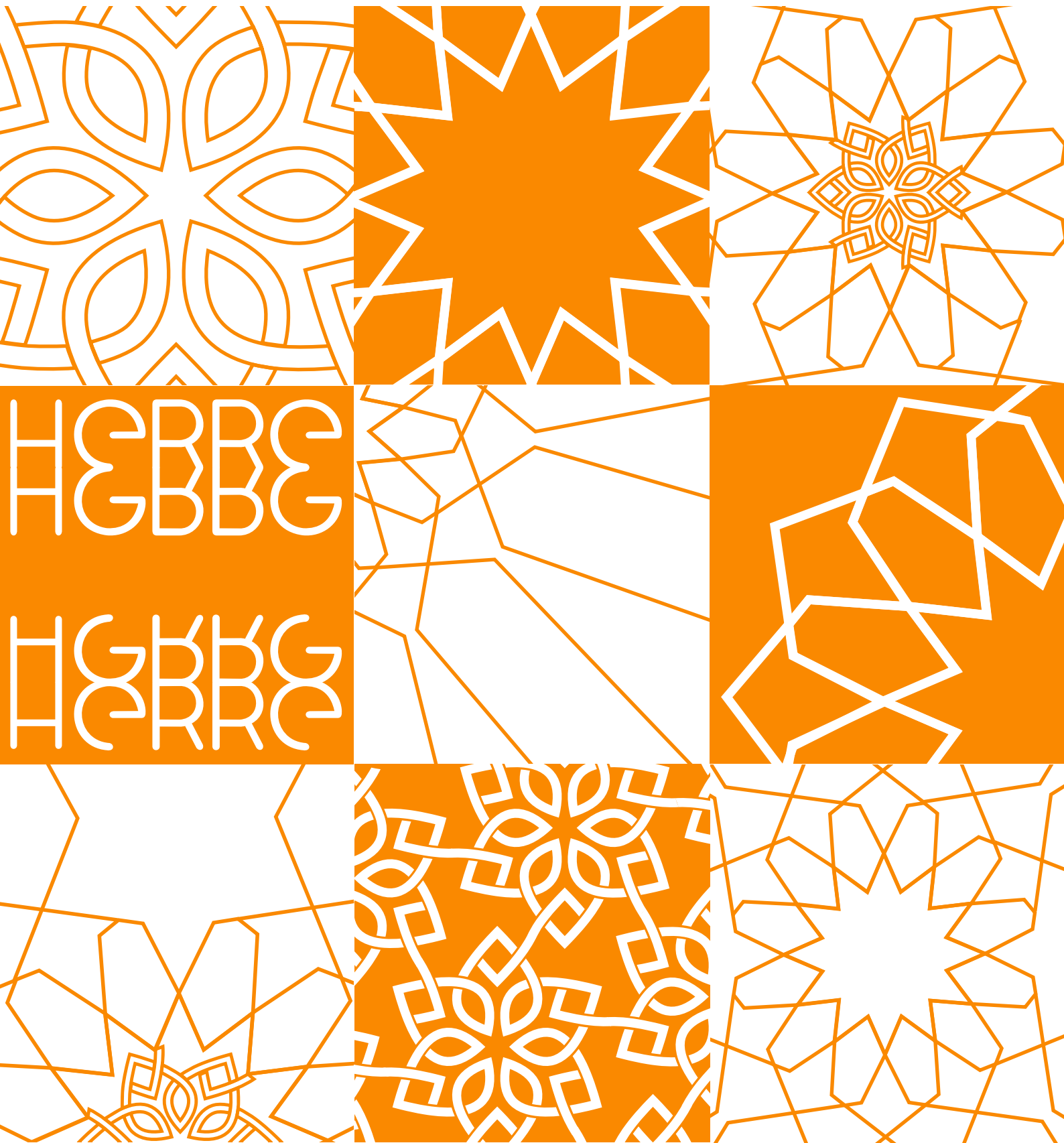
## BODEGA

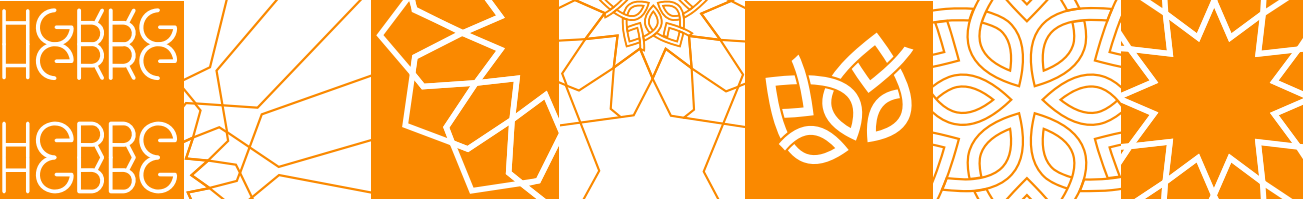
- \* Agua / Cerveza / Refrescos / Vino tinto / Vino blanco

“Las bebidas están incluidas desde el inicio del almuerzo o cena hasta su finalización.  
Las consumiciones solicitadas antes o después del servicio se facturarán como extras a precio de carta.”



[www.laherre.es](http://www.laherre.es)





# MENÚ CÓCTEL



## CÓCTEL 1

49,00€ / Comensal (IVA incluido)

### DE BIENVENIDA

- \* Mini cava Dominio de la Vega
- \* Pan horneado con bolita de queso y frambuesa
- \* Chip de papas en aceite de oliva y pimentón de la Vera

### EN FRÍO Y TEMPLADO

- \* Nuestra ensalada César y tostones
- \* Asado caramelizado y huevo de codorniz a baja temperatura
- \* Lomito mechado con aceite de trufa y hierbas aromatizadas
- \* Ajo blanco de melón con dadito de solomillo de atún
- \* Boquerón malagueño en flora de yema y lima

### PARA CALENTAR EL CUERPO

- \* Monedita de pringá del cocido y calabaza
- \* Bolita de ibérico rebozada en kiko de maíz a la barbacoa
- \* Cigarillo de sobrasada y miel salvaje
- \* Pincho argentino bañado en chimichurri y especias
- \* Risotto de trompetita de la huerta y habas
- \* Stick de rabo de toro en alioli de cítrico

### PARA ENDULZARNOS

- \* Buñuelito de chocolate relleno en crema de cacahuete

### BODEGA

- \* Rioja de la casa / Vino blanco de la casa / Cava Dominio de la Vega / Cerveza / Refrescos y agua

## CÓCTEL 2

52,00€ / Comensal (IVA incluido)

### DE BIENVENIDA

- \* Sangría de la casa
- \* Canutillo de camarones de Sanlúcar
- \* Aceituna en tempura de anchoa frita

### EN FRÍO Y TEMPLADO

- \* Pipirrana de verdura con mejillones imperial y reducción de vinagre
- \* Hoja de cogollito envuelta en pastel de cabracho arena de salmorejo
- \* Tosta de carne membrillo y queso de cabra gratinado
- \* Cucharadita de ceviche de gamba y lima en toque suave
- \* Crema fría de calabaza con sus pipas y suave toque de PX
- \* Mojama de solomillo y chutney de fruta fresca

### PARA CALENTAR EL CUERPO

- \* Cucurucho de pescado frito en suave toque de acidez
- \* Hamburguesa de pluma en salsa especial
- \* Muslito de codorniz a la villaroy y frambuesa
- \* Cazuela de habitas a la menta y huevo
- \* Mini ravioli de pera y gorgonzola a la carbonara
- \* Bao de carillera ibérica al PX

### PARA ENDULZARNOS

- \* Brownie de Nutella, nueces y nata en sifón

### BODEGA

- \* Rioja de la casa / Vino blanco de la casa / Cava Dominio de la Vega / Cerveza / Refrescos y agua

## CÓCTEL 3

55,00€ / Comensal (IVA incluido)

### DE BIENVENIDA

- \* Mini cóctel de granadina y lima
- \* Chip de verduras frita
- \* Saquito de salchichón ibérico

### EN FRÍO Y TEMPLADO

- \* Bocadito de foie envuelto en almendra dulce
- \* Pan de cristal con jamón de bellota a cuchillo
- \* Tartar de atún rojo salvaje y guacamole a la miel
- \* Sardinias marinadas con bronceado de ciruela blanca
- \* Ensalada de pularda en vinagreta de leche condensada
- \* Mini salmorejo cordobés y guarnición
- \* Tosta templada de gamba alioli

### PARA CALENTAR EL CUERPO

- \* Cordón blue en salsa de pimienta
- \* Perrito caliente de pollo al perol y su salsa
- \* Rollito de queso crujiente en pasta brie
- \* Bocadito de calamar de potera y foie
- \* Sopa de tomate de la abuela terminado en menta
- \* Meloso de pescado de roca y eneldo

### PARA ENDULZARNOS

- \* Mousse de Kitkat, vainilla y almendras

### BODEGA

- \* Rioja de la casa / Vino blanco de la casa / Cava Dominio de la Vega / Cerveza / Refrescos y agua

## CÓCTEL 4

58,00€ / Comensal (IVA incluido)

### DE BIENVENIDA

- \* Mini Gin-tonic
- \* Nuestras papas gallegas al mojo picón
- \* Gordales y pimientos rojos

### EN FRÍO Y TEMPLADO

- \* Alcachofa crujiente con lasca de foie y confitura
- \* Croqueta en bolitas de cabrales
- \* Ensalada cóctel y langostinos jumbo
- \* Cigarrillo de sobrasada mallorquina
- \* Pulpo con parmentier de queso de cabra

### PARA CALENTAR EL CUERPO

- \* Tiras de buey a la barbacoa y tosta
- \* Wellington de ternera, beicon y queso glaseado
- \* Zamburiña plancha con suave salsa
- \* Chipirón en crema de foie y cebolla suave
- \* Mini gazpacho de ternera y queso cabrales
- \* Risotto de cola de toro y menta

### PARA ENDULZARNOS

- \* Mini bizcocho bañado en Luis Felipe

### BODEGA

- \* Rioja de la casa / Vino blanco de la casa / Cava Dominio de la Vega / Cerveza / Refrescos y agua

“Las bebidas están incluidas desde el inicio del almuerzo o cena hasta su finalización. Las consumiciones solicitadas antes o después del servicio se facturarán como extras a precio de carta.”