

CARTA  
RESTAURANTE



VALHALIA  
RESTAURANTE

# VALHALLA RESTAURANTE

La propuesta gastronómica de **Valhalla** es una **Cocina de Origen** que conecta con el lugar en el que estamos a través del producto y el recetario local y también conecta con una de las formas más primitivas de cocinar, el fuego, convirtiéndose nuestra parrilla en un elemento central de nuestras técnicas.

Queremos que te lo pases bien y también cuidarte, para ello hemos creado una carta en la que vas a disfrutar descubriendo cómo el mundo vegetal ocupa un papel fundamental de una forma equilibrada y divertida.

Nuestra carta es **sostenible y respetuosa**, por eso nos hemos marcado el reto de reducir los residuos al máximo, creando un recetario que aproveche todo lo posible los alimentos que llegan a nuestras cocinas.

Todo ello sin olvidarnos de nuestra pasión por la gastronomía. Por eso recolectamos recetas de la zona y buscamos el mejor producto para aportar después nuestro toque más refinado y divertido.

Manu Berganza



# VALHALLA RESTAURANTE

## PICOTEO

### ANCHOA 00 ▲▲

Aceite de oliva y pimienta ahumada  
16€

### CROQUETAS

De puchero y crema de menta  
10€

### JAMÓN IBÉRICO ▲▲

Con pan cristal y tomate aderezado  
28€

### PASTEL DE PESCADO DE ROCA ▲▲

Con emulsión de hierbas y tostadas  
15€

### FOCACCIA RECIÉN HORNEADA

3,5€

Añade láminas de papada

6€

Añade caviar y crema ácida (5gr)

30€



## CRUDOS Y SEMICURADOS CASEROS

### SEMICURADO DE LUBINA

Y almendras

18€

### VACA VIEJA MADURADA ▲▲

Y pan de coca de cebolla caramelizada

18€

# VALHALLA RESTAURANTE

## ENSALADAS Y SALPICONES

### **TOMATE DE CONIL ▲▲**

Cebolla fresca y vinagreta de shiso  
15€

### **COGOLLOS A LA BRASA ▲**

Mantequilla de anchoas y queso Idiazábal  
14€

### **BIMI CRUJIENTE ▲**

Con kétchup de remolacha y semillas  
12€

### **AGUACATE ASADO ▲**

Y gamba roja aliñada  
28€



## ENTRADAS CALIENTES

### **HUEVOS DE GALLINAS SUELTAS Y CARABINEROS**

Con patatas fritas  
65€

### **ALCACHOFAS ASADAS ▲**

Caldo ibérico y aceite de menta  
16€

### **ALMEJAS ▲**

En salsa de azafrán y limón negro  
22€

### **BUÑUELOS DE BACALAO**

Y mayonesa de adobo  
16€

# VALHALLA RESTAURANTE

## ATÚN

### DESCARGAMENTO ▲▲

Hecho tartar, yema de huevo y aliño de Jerez  
27€

### LÁMINAS DE VENTRESCA ▲

Sobre berenjena asada y charmoula  
27€

### CHULETÓN DE ATÚN ▲▲

Asado, salsas y guarniciones  
70€



## ARROCES (MÍNIMO 2 PERSONAS)

### ARROZ SEÑORITO ▲▲

De pescado y marisco  
22€

### ARROZ DE PRESA IBÉRICA ▲▲

Al sarmiento  
24€

### ARROZ NEGRO DE CHOCO ▲▲

Y gamba roja  
26€



# VALHALLA RESTAURANTE

## MAR Y BRASA

### **PULPO CRUJIENTE ▲**

Cremoso de sémola y tomates macerados  
28€

### **CALAMAR A LA PARRILLA ▲▲**

Y salsa recado negro  
26€

### **RODABALLO ASADO ▲**

Pimientos de Palermo a la brasa  
32€

### **LOMO DE CORVINA ASADA ▲▲**

Zanahorias morunas y tapenade  
28€

Pescados y mariscos seleccionados de las lonjas de Barbate, Huelva y Conil.  
(Precio según mercado)



## CARNES Y BRASA

### **POLLO PICANTÓN ▲**

Con salsa de yogur y menta  
23€

### **PLUMA IBÉRICA LACADA ▲▲**

Y ensalada de pepino  
29€

### **LOMO BAJO ▲**

De vaca madurada  
28€

### **CHULETA DE LOMO ALTO ▲**

De vaca madurada  
70€

### **PALETILLA DE CORDERO ▲▲**

Guarnición de ensalada fresca y tortos  
40€

### **ACOMPAÑAMIENTOS**

Patatas fritas 7€ ▲

Pimientos rojos asados 7€ ▲

Aros de cebolla fritos 7€

Lechuga viva aliñada 7€ ▲

# VALHALLA RESTAURANTE

## POSTRES

### **SORBETE DE CACAO ▲**

Kumquats confitados y aceite de oliva  
10€

### **HELADO DE YOGUR GRIEGO ▲**

Con arándanos en sirope de tomillo y limón  
10€

### **ESPUMA TIBIA DE CHOCOLATE ▲**

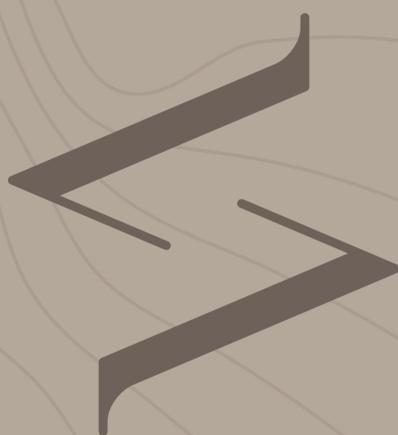
Y brownie de calabaza  
10€

### **TARTA DE MANZANA**

Y sorbete de jengibre  
10€

### **TARTA DE QUESO CREMOSA**

12€



▲ Sin gluten

▲▲ Se puede adaptar sin gluten