

## Entradas

### QUESO MANCHEGO

Triángulos de manchego semicurado con cuadros de guayaba y miel de avellanas

### JAMÓN SERRANO

Lascas de serrano acompañadas de ruedas de pan con tomate

### TARTAR DE SALMÓN

Con aguacate y emulsión de peras

### WON- TON DE CANGREJO

Relleno de cangrejo de Alaska con salsa de chili dulce y membrillo

### CAMARONES PANKO

En costra de panko y alioli de chili

### CEVICHE

Tiras de pescado blanco marinadas en limón y naranja, con plumas de cebolla y cilantro

### SALPICÓN

Frutos del mar marinados en limón, naranja y aceite de oliva, topados con cuadros de pimiento morrón fresco

### BOLAS DE MANCHEGO Y CHORIZO

Acompañadas de salsa de tomate y aceite de oliva

### MADUROS

Bolas de plátano maduro con frutos secos y un toque de queso de cabra

### CHORIZO A LA SIDRA

Elaborado en cocción lenta con sidra y un toque de cerveza con vinagre de jerez, acompañado de ruedas de pan

### CROQUETAS

Pollo

Serrano

### BOQUERONES

Marinados en casa con vinagre blanco, ajo y perejil y curados en aceite de oliva extra virgen

### PULPO GALLEGO

A la feira

Al grill

Al ajillo

### CHORIZOS AL GRILL

Terminados con glaseado dulce de naranja y jerez

### MORCILLA

Cocinada a la plancha con aceite de oliva infundido con romero y sal

### ALMEJAS

Cocinadas al vapor y terminadas con mojo verde

### MEJILLONES

Braseados con salsa de tomate, vino, cilantro y chorizo

### MADURITOS DEL SUR

Tiras de plátano rellenas de chivo guisado y topadas con aguacate

### ENVUELTOS DE BERENJENA

Cabra y dátiles

Ricotta y espinaca con nueces y tocineta

Ricotta y chorizo

### PATATAS BRAVAS

Acompañadas de salsa de tomate y alioli

### EMPANADA GALLEGA

Bacalao

Manchego y cebollas confitadas en Pedro Ximénez

### PATATAS FRITAS

Terminadas con manchego, serrano y un toque de aceite de trufas

### SETAS

Salteadas con láminas de ajo, aceite de oliva y jerez

### LONGANIZA

Elaborada de forma artesanal y servida con tostones

### CHICHARRÓN

Cocción lenta con sazones de pueblo y frito a la perfección, servido con mojo

## Ensaladas

### CÉSAR

Clásica

Pollo

Churrasco

Camarones

### ENSALADA CAPRESA IMPERIAL

Corazón de mozzarella, berenjenas, pimientos asados con un toque de pesto de la casa y glaseado de balsámico

### ENSALADA DE ATÚN

Atún montado sobre un mix de lechugas con aceitunas, pepinillos y pimientos de piquillo terminado con aceite de oliva extra virgen



CASA DE ESPAÑA

f t @casadeespanard

WWW.CASADEESPANA.DO

## Arroces

### SUREÑO

Arroz caldoso con un toque de guandules y coco, topado con rabo encendido

### ASTURIANO

Arroz caldoso con fumet de camarones, almejas y guisantes, terminado con un toque de mojo verde

### VASCO

Arroz caldoso con chistorras y guisantes, topado con queso manchego y aceite de oliva

### NEGRO

Arroz caldoso con calamares y camarones cocinados en tinta de calamar

### LANGOSTINO

Cocinado con bisque de langostino de Sánchez y cebollas caramelizadas

### SHORT RIB

Cocinado en consomé de res y terminado con guiso de short rib angus y un toque de malta

### CONEJO

Topado con conejo estofado de la abuela y perfumado con jerez

### CHIVO

Arroz caldoso de guandules con coco y topado con chivo guisado con ditén

### HISPANIA

Arroz caldoso de camarones, almejas, mejillones, chorizo y un toque de cilantro

### AMARILLO

Arroz caldoso con un toque de sidra, tomate frito y bacalao confitado en aceite de oliva

### VERANO

Arroz caldoso de auyama, manchego, queso de cabra y pera

## Paellas y fideuás

(2 servicios)

### PAELLA VALENCIANA

A base de pollo y conejo con caldo de verduras

### PAELLA MARINERA

A base de frutos del mar

### PAELLA CHICHARRÓN

Presentación criolla de la paella con tropezones de solomillo de cerdo y topada con chicharrón

### FIDEUÁ MARINERA

Con frutos del mar y topada con alioli

### FIDEUÁ NEGRA

Calamares, pescados y camarones cocinados en fumet y tinta de calamar, topada con alioli

### PAELLA CASA DE ESPAÑA

Paella marinera con extra de pulpo, camarones y langostinos

## Carnes

### FILETE DE RES

8 oz de centro de filete en cocción lenta para un terminado perfecto

### SOLOMILLO DE CERDO

Tierna carne de cerdo en sous-vide

### EL AZUANO

Chivo guisado con tomillo, semillas de café y vino blanco

### ARRACHERA

16 oz marinado a la perfección

### CHURRASCO C.A.B.

10 oz de churrasco angus cocinado al grill y terminado con escamas de sal

### LACÓN

Tradicional con coles, chorizo, patatas en caldo de jamón, aceite de oliva y pimentón

### TOMAHAWK C.A.B.

Chuletón de res de 48 onzas terminado con escamas de sal

### SIRLOIN C.A.B.

Sirloin angus terminado al grill con escamas de sal ahumada

16 OZ

24 OZ

### STRIPLOIN C.A.B.

16 OZ

24 OZ

### VACÍO C.A.B.

10 ozs. de corte angus cocinado a la parrilla

### PETIT FILET C.A.B.

8 ozs de corte angus terminado a la parrilla en horno vesuvio

### PICANHA C.A.B.

8 ozs de corte angus terminado a la parrilla en horno vesuvio



CASA DE ESPAÑA

f t @casadeespanard

WWW.CASADEESPANA.DO

## Del mar

### BACALAO VIZCAINA: EL CLÁSICO

Filete de bacalao fresco de 7 oz

### BACALAO AL AJILLO

Lomo de bacalao fresco terminado en nuestra salsa de ajo, vino blanco y perejil

### BACALAO RIOJANO

Con chorizo y garbanzos flameado con jerez

### ATÚN BLANCO

Filete de pez de 7 oz terminado en salsa verde

### GAMBAS A LA SAL

Selección de 7 oz de gambas de Sánchez

### SALMÓN

Filete de salmón noruego de 7 oz

### SALMÓN CÍTRICOS

En glaseado de naranja, chinola y romero con vino blanco

### SALMÓN AL COCO

Glaseado de crema de coco con chinola topado con una gamba

### SALMÓN CASA DE ESPAÑA

En salsa de hongos y camarones

### PARRILLADA DE MARISCOS

Almejas, calamares, mejillones, camarones, pulpo, dorado y gambas

### CAMARONES

Al ajillo

Plancha

Glaseado de cítricos

Crema de coco

### DORADO MENIER

Emulsión de vino blanco, mantequilla, limón y perejil

### FILETE DE MERO CASA DE ESPAÑA

En salsa de hongos y camarones

### CHILLO A LA ESPALDA

A la plancha sobre su piel con un toque de ajo y sal

### MAHI MAHI

Filete de dorado de 7 oz

### MERO PLUMA

Filete de mero de 7 oz directo desde Monte Plata

## Guarniciones

Todos nuestros platos se pueden acompañar de:

VEGETALES AL GRILL

ARROZ BLANCO

PURÉ DE PATATAS

TOSTONES

PATATAS TRUFADAS

PATATAS FRITAS

PATATAS SALTEADAS

MADUROS AL CALDERO  
CON GUAYABA

## Hamburguesas y sliders

### HAMBURGUESA JALEO

Topada con queso de cabra, dátiles marinados en miel y crocante de papitas

### HAMBURGUESA IBÉRICA

Con crocante de serrano, queso manchego y chorizo

### MOM'S BURGER

8 oz de carne angus terminada con un croquetón de cream cheese y 3 tiras de tocineta

### HAMBURGUESA JEREZ DE LA FRONTERA

Con cebollas confitadas en jerez y mantequilla con pimientos de piquillo

### SLIDERS

Trío de mini hamburguesas con manchego y alioli

## Para los peques

### PECHURINAS

### MILANESA

Corte de filete de res empanizado

### BASTONES DE MERO

Tiras de pescado empanizadas

### BASTONES DE MOZZARELLA

Acompañados de puré de patatas, patatas fritas o tostones



CASA DE ESPAÑA

f t @casadeespanard

WWW.CASADEESPANA.DO

SANCHO  
• RESTAURANTE •

## Especialidades

### LACÓN EN SALSA DE CÍTRICOS

Glaseado de naranja, canela y romero

### PANCETA

Tierna barriga de cerdo en cocción lenta de 24 horas, con un glaseado de su propio jugo y oporto

### PIERNA DE CORDERO

Pierna de cordero lechal estofada con vino tinto, laurel, ajo, cebolla, oliva y pimentón

### PALETILLA DE CORDERO

Paletilla de cordero lechal estofada con vino tinto, laurel, ajo, cebolla, oliva y pimentón

### FILETE NAVIA

En salsa de hongos y lascas de ajo

### CHULETAS DE CERDO COWBOY

16 oz de center cut en salsa de membrillo y sobrasada

### CACHOPOS

Clásico relleno de manchego y serrano

Relleno de chivo y maduro

Relleno de cecina de León

### PASTA CON CAMARONES

En crema de manchego

### PASTA DI FRUTTI DI MARE

Salsa Aurora

### CAPRESA SANCHO

Servida con tomates confitados y vegetales al grill

### BURRATA

Servida con tomates confitados y vegetales al grill

### BERENJENA SANCHO

Elaborada al tempura sobre caldo de vegetales, chili dulce y coco topada con cilantro

Con camarones

### LANGOSTINO A LA ESPALDA

Cortados a la mitad y terminados con mantequilla, ajo y limón

### FRITURA ANDALUZA

Pescado, camarones y calamares pasados por harina y fritos acompañados de alioli

### LUBINA HORNEADA

Lubina entera para compartir con salsa de naranja confitada

### LUBINA A LA SAL

Horneada en costra de sal con ajos rostizados

### GAMBAS A LA SAL

Selección de camarones de Sánchez terminados a la sal con limones al grill

### CHILLO BOCA CHICA

Empanizado en una mezcla de harina con sazones criollos y frito hasta que esté doradito

### PECHUGAS DE POLLO IBÉRICAS

Rellenas de manchego, nueces y serrano en crema de manchego joven

### PECHUGAS CASA DE ESPAÑA

Rellenas de queso de cabra, plátano maduro, tocineta y miel

### PIMIENTO RELLENO CON PAELLA CREMOSA DE CORDERO

Horneado y gratinado con un toque de trufas



CASA DE ESPAÑA

f t @casadeespanard

WWW.CASADEESPANA.DO