



LAHERRRE  
RESTAURANTE  
TAPAS - BAR

TAPAS

# TAPAS

|   |           |
|---|-----------|
| * Jamón ibérico de bellota al corte<br><i>Acorn-fed iberian ham slices</i>                            | 4,20 €    |
| * Queso de cabra Payoya<br><i>Payoya's goat cheese</i>  | 4,00 €    |
| * Queso viejo de oveja<br><i>Old sheep cheese</i>   | 3,70 €    |
| * Anchoas de elaboración propia sobre pan tostado<br><i>Own elaboration anchovies on slices bread</i> | 3,75 €/Ud |
| * Sardina marinada en aceite de oliva<br><i>Marinated sardine in olive oil</i>                        | 4,00 €/Ud |
| * Ensaladilla de langostinos<br><i>Spanish potatoes salad with shrimp</i>                             | 4,00 €    |
| * Fagotinis de pera y gorgonzola<br><i>Gorgonzola and pear fagotinis</i>                              | 4,50 €    |
| * Papas bravas con pimiento del padrón<br><i>Spicy potatoes with "padrón" peppers</i>                 | 4,00 €    |
| * Chipirón en salsa de foie y lima<br><i>Baby squid in foie and lime sauce</i>                        | 4,50 €    |
| * Tortilla de patata de "FERIA DE SEVILLA"<br><i>Spanish potato omelette</i>                          | 7,00 €    |
| * Risotto con queso de cabra y setas<br><i>Goat cheese and mushrooms risotto</i>                      | 4,00 €    |
| * Estofado de carrillada ibérica<br><i>Iberian cheek stew</i>   | 4,20 €    |
| * Rabo de toro a la menta<br><i>Oxtail with mint sauce</i>  | 4,90 €    |
| * Fritada de tomate de "Los Palacios" con bacalao<br><i>Cod with "Los Palacios" fry tomatoes</i>      | 4,90 €    |
| * Solomillo ibérico al jamón<br><i>Iberian sirloin with ham</i>                                       | 4,50 €    |
| * Presa ibérica con mojo picón<br><i>Iberian prey with "mojo picón" sauce</i>                         | 4,20 €    |
| * Croquetas (cocido / ibéricas / gamba)<br><i>Croquettes of meat elaboration, iberian ham, prawn</i>  | 4,00 €    |

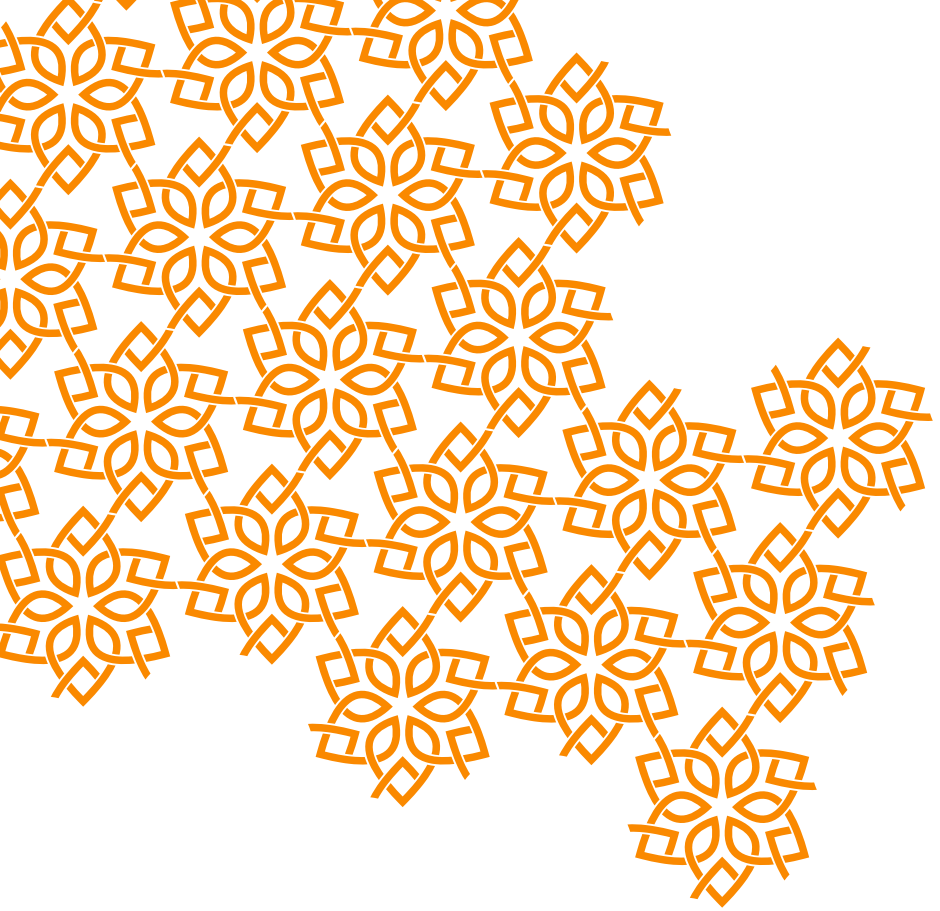
|   |        |
|---|--------|
| * Crepé de gamba al ajillo<br><i>Garlic prawns crepe</i>  | 4,90 € |
| * Saquito de queso con confitura de tomate de "Los Palacios"<br><i>Cheese sack with "Los Palacios" tomatoes jam</i>     | 4,20 € |
| * Crujiente de pollo a la carbonara<br><i>Crunchy chicken "Carbonara"</i>   | 4,20 € |
| * Wok de tallarines y verduras con tiritas de ibérico<br><i>Wok of noodles and vegetables with iberian strips meats</i> | 4,90 € |

# POSTRES

|   |     |
|---|-----|
| * Coulant de toffee con helado de vainilla y sopa de chocolate templado<br><i>Toffee coulant with vanilla ice cream and tempered chocolate soup</i> | 7 € |
| * Crepe de turrón y tocino de cielo sobre vainilla<br><i>Nougat crepe with créme caramel with vanilla</i>   | 7 € |
| * Muerte por chocolate napado en chocolate caliente<br><i>"Die by Chocolate" cover with hot chocolate</i>   | 7 € |
| * Tocino de cielo y nata<br><i>Crème caramel with whipped cream</i>   | 7 € |
| * Crujiente de arroz con leche y helado de canela<br><i>Crunchy of milk with rice and cinnamon ice cream</i>  | 7 € |
| * Torrija sobre sopa de vainilla y helado de toffee<br><i>Torrija on vainilla soup and toffee ice cream</i>   | 7 € |
| * Tarta de queso y frambuesa<br><i>Cheese cake with raspberry</i>   | 7 € |
| * Fresas flambeadas en brandi y helado de vainilla<br><i>Flambeed strawberries in brandy with vanilla ice cream</i>                                 | 7 € |
| * Sorbete de mandarina<br><i>Tangerine sorbet</i>   | 7 € |
| * Sorbete de limonchelo<br><i>Limoncello sorbet</i>   | 7 € |



LA HERRE  
RESTAURANTE  
TAPAS - BAR



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