



CASA MACA  
HOTEL RURAL

# CARTA DE COMIDA

# NUESTROS CLÁSICOS PARA COMPARTIR

---

✔ <b>ENSALADA DEL HUERTO</b>	<b>31</b>
hinojo, manzana, tomate de antaño, mezclum y piñones	
<b>CARPACCIO LOMO DE ATÚN ROJO (+Caviar 33€)</b>	<b>50</b>
aliñado con jengibre y lima	
<b>EMPANADAS DE BLACK ANGUS</b>	<b>15 /UN.</b>
<b>QUESO MANCHEGO Y SOBRASADA A LA BRASA</b>	<b>45</b>
con sus tostadas y miel de Ibiza	
✔ <b>BERENJENA A LA BRASA</b>	<b>35</b>
emulsión de miso blanco y nueces caramelizadas	
<b>STEAK TARTAR (+Caviar 33€)</b>	<b>48</b>
tomates confitados y limón encurtido	
✔ <b>BURRATA</b>	<b>39</b>
con tomates de temporada	
<b>JAMÓN IBÉRICO 5J</b>	<b>57</b>
✔ <b>HUMMUS DE BABAGANOUSH AHUMADO</b>	<b>32</b>
con su pan rústico	
✔ <b>PUERRO A LA BRASA</b>	<b>33</b>
con ajo asado	
✔ <b>ALCACHOFAS A LA BRASA</b>	<b>35</b>
con piñones	
✔ <b>COLIFLOR BRASA</b>	<b>36</b>
emulsión cítrica, almendras laminadas	
✔ <b>COGOLLO BRASA</b>	<b>35</b>
emulsión de anchoas y parmesano, pan crujiente	

---

## SELECCIÓN DE CAVIAR

Oscietra **30GR/125€**

Royal Siberian **125GR/410€**

---

# NUESTRAS CARNES

Todas las carnes vienen sin guarnición así pueden combinarla o compartirla con sus acompañamientos preferidos.

## BRASA

---

<b>SOLOMILLO</b> Black Angus argentino	<b>56</b>
<b>ENTRECÔTE</b> Black Angus argentino	<b>54</b>
<b>POLLO PAYÉS</b> contramuslo deshuesado	<b>42</b>

## WAGYU

---

<b>CÔTE DE BŒUF WAGYU AUSTRALIANO</b>	<b>430/KG</b>
<b>LOMO BAJO WAGYU JAPONÉS</b>	<b>290/500G</b>
<b>VACÍO WAGYU JAPONÉS (MIN. 250GR)</b>	<b>430/KG</b>
<b>SOLOMILLO WAGYU JAPONÉS (MIN. 250GR)</b>	<b>560/KG</b>

## NEBRASKA

---

<b>RIBEYE</b>	<b>285/KG</b>
<b>TOMAHAWK</b>	<b>255/KG</b>
<b>CHULETÓN</b>	<b>245/KG</b>

## PESCADO DEL DÍA

Nuestro pescado del día **135/KG**

---

## GUARNICIONES

---

✔ <b>MAZORCA DE MAÍZ</b>	<b>14</b>
a la brasa con parmesano y totopos	
✔ <b>BONIATO</b>	<b>14</b>
con aceite de jengibre y tomillo	
✔ <b>PIMIENTO ROJO ASADO</b>	<b>14</b>
a la brasa	
✔ <b>NUESTRAS CHIPS CASERAS</b>	<b>15</b>
✔ <b>AGUACATE A LA BRASA</b>	<b>13</b>
✔ <b>PURÉ RÚSTICO GRATINADO</b>	<b>19</b>
de patata con trufa	
✔ <b>ESPÁRRAGOS</b>	<b>19</b>
con miso y zuke	
✔ <b>BIMI BRÓCOLI ASADO</b>	<b>19</b>

## ALGO DULCE

---

<b>PIÑA ASADA</b>	<b>19</b>
crumble con helado de coco	
<b>CARAMEL CORN</b>	<b>19</b>
bizcocho de maíz, namelaka y helado de macadamia	
<b>TORRIJA MACA</b>	<b>19</b>
toffe de ras el hanout, helado de canela y crujiente de almendras	
<b>CHOCOLATE</b>	<b>19</b>
chocolate en textura, crujiente de cacao y sorbete de mandarina	
<b>TARTA DE QUESO CREMOSA</b>	<b>19</b>
con gel de frambuesa y fresas	

✔ Vegetariano. IVA incluido, servicio no incluido.

Algunos de los elementos del menú pueden contener alérgenos.

Consulte a su camarero para más información.