

DANDO SERVICIO DESDE 1985 EN EL RESTAURANTE LA RECTA

La cultura del sabor y la temporada

Una cocina natural, sana y cuidada



Caldos, fondos y jugos se han convertido en protagonistas de la cocina de “La Recta”, dirigida por Miguel A. Díaz. Y no es por casualidad. La clave reside en la despensa, contar con el mejor género, proveedores de confianza, y trabajarlos en su estacionalidad. Buscamos productos naturales y controlados, los que proceden de una agricultura con identidad, allí donde se cultiva y se recoge sin apenas manipulación. Así, logramos una alta concentración de sabor, muy nutritiva y reconocible.

Reivindicamos la esencia de la tierra y del mar para obtener la máxima frescura. Por eso nuestros tomates saben a tomate, el huevo es de corral, los puerros, las alcachofas... saben a verde.

Esta apuesta de La Recta por la huerta ecológica requiere tiempo, esfuerzo y un elevado coste, pero el resultado se nota, y mucho, en el plato. Además, nuestro equipo de cocina se encarga de localizar materias primas excelentes, a las que saca el partido con el uso de las técnicas más actuales sin alterar el producto.

El resultado es un equilibrio entre el sabor, textura y puntos de cocción en la oferta gastronómica del restaurante. Una carta que se abastece de lo más selecto y en el momento óptimo de consumo, motivo por el que la renovación de los platos es tan frecuente.

En los fogones, Miguel Ángel lo tiene claro: “Sin una agricultura natural y cuidada, de pequeños productores, no habría buena calidad. Sin embargo, cada vez es más difícil de conseguir por eso debemos apoyar el consumo”.

Un buen restaurante requiere buena verdura, buen pescado, buena carne y la calidad por encima de todo.

Todo esto no sería posible sin un gran equipo de profesionales y personas, tanto en sala dirigidas por nuestro jefe de sala Carlos Díaz como en cocina. El trato con el comensal es atento en todo momento.

“Trabajar con todo lo natural y selecto nos lo han inculcado desde la infancia y lo aplicamos a la cocina al margen de las modas”.

Tras más de treinta años de trayectoria, en La Recta una de las prioridades sigue siendo contar con un equipo profesional y personal que hace que todo funcione en armonía. En todo momento intentamos hacer sentir a nuestros clientes que se sientan como si estuvieran en su propia casa.

¡Que estas esperando para venir a visitarnos!



CARTA BARRA

Pág. 2

¿Que te apetece comer hoy?

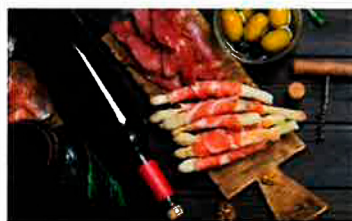
Te presentamos nuestra nueva carta de barra y sala. Con una gran variedad de platos.



POSTRES

Final de fiesta por todo lo alto

El postre es sin lugar a dudas la mejor manera de poner el broche de oro a una gran comida.



BODEGA

Pág. 4

Síguenos // Carta



www.aguasblanquillas.com

RESERVAS

953 776 117

Ctra. Córdoba-Valencia, KM 156

Descubre nuestra nueva carta

EN COCINA/ Ofrecemos una gastronomía de calidad, basada en las materias primas y en el producto de temporada de la rica despensa española. Apostamos por una cocina tradicional revisada con respeto al sabor y de cuidada presentación.

RACIONES para compartir

Jamón ibérico de bellota

13.50 € | ½ ración 24.00€ | ración

Tataki de atún rojo con
ensalada de patatas
y algas



12.50 € | ½ ración 19.50€ | ración

Paté de perdiz con
membrillo y AOVE



8.00 € | ½ ración 15.50€ | ración

Ensalada de quesos y besos
caramelizados con
vinagreta de mango



8.50 € | ½ ración 14.50€ | ración

Ensalada de perdiz en escabeche
con toques de naranja



10.00 € | ½ ración 16.00€ | ración

GUÍA DE ALERGENOS



CONTIENE
GLUTEN



HUEVOS



PESCADO



LACTEOS



SOJA



FRUTOS
DE CÁSCARA



CRUSTÁCEOS



MOLUSCOS



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOSTAZA



CACAHUETES



APIO



ALTRAMUCES

FRITILLOS de nuestra casa

Croquetas cremosas
de jamón



10.00 € | ½ ración 16.00€ | ración

Tortilla de camarón con
aguacate y gamba roja



5.50 € | unidad

Flamenquín de cerdo
ibérico y queso de cabra



16.50 € | ración

Bacalao a la baizana



13.00 € | ½ ración 22.50€ | ración

Tempura de verduras con
mayonesa de soja



14.50 € | ración



Tataki de atún rojo con
ensalada de patatas y algas



Bacalao
a la baizana

CON "dos" huevos

Revuelto de bacalao

10.00 € | ½ ración 16.50 € | ración



Puntillitas de calamar

13.50 € | ½ ración 22.50 € | ración



Lomo de orza

Con patatas a lo pobre

9.50 € | ½ ración 17.50 € | ración



Secreto ibérico

Con patatas

11.50 € | ½ ración 20.50 € | ración



Calamar a la parrilla
con cebolla caramelizada

24.00 € | ración



Pulpo a la parrilla
sobre ajillo de patata

23.00 € | ración



Alcachofas confitadas
con foie a la parrilla

11.50 € | ½ ración 19.50 € | ración



Berengena a la parmesana
gratinadas

16.00 € | ración



Raviolis de rabo de toro
con salsa de boletus

11.50 € | ½ ración 20.50 € | ración



Costillas de cerdo asadas con
salsa barbacoa

19.00 € | ración



Pluma ibérica a la parrilla
con setas y salsa oporto

12.50 € | ½ ración 22.00 € | ración



Cochinillo crujiente
con compota de manzana

25.00 € | ración



Paletilla de cordero lechal asada

25.00 € | ración

SUELAS tostas

Bacalao ahumado con
mermelada de tomate verde y
ali oli de almendras

12.00 € | unidad



Solomillo de cerdo con queso de
cabra y toffe

14.50 € | unidad



Hamburguesa de vaca madurada
con mahonesa de encurtidos y
patatas deluxe

10.50 € | unidad



¡OÍDO cocina!

TARROS "al momento"

Salmorejo de tomates secos con
arenque y queso fresco

4.50 € | unidad



Cremoso de queso con boletus
y trufa

5.50 € | unidad



Ajo blanco con granizado
de mango

5.00 € | unidad



Nuestra mejor bodega...

SELECCIÓN DE VINOS// Néctar del paladar

VINOS *espumosos*

D.O. CAVA

Bodega Raventos

Fontallada

Macabeo, Xarel·o, Parellada.

16.50 € | Botella 0,75 cl.

Bodegas Hispano Suizas

Tantum Ergo

Pinot Noir

34.50 € | Botella 0,75 cl.

D.O. CHAMPAGNE

Bodega Bollinger

Brut Special Cuvée

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

60.50 € | Botella 0,75 cl.

Bodega André Clouet

Orante Reserve

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

50.50 € | Botella 0,75 cl.

VINOS *blancos*

D.O. VALDEORRAS

Bodegas Rafael Palacios

Louro

Godello, Treixadura

23.50 € | Botella 0,75 cl.

D.O. RUEDA

Bodegas Veldehermoso

Lagar del Rey

Verdejo

20.00 € | Botella 0,75 cl.

Bodegas Naia

S-Naia

Sauvignon Blanc

19.50 € | Botella 0,75 cl.

D.O. RIAS BAIXAS

Bodegas Paco & Lola

Paco & Lola

Albariño

24.00 € | Botella 0,75 cl.

Bodegas Eidosela

Eidosela

Albariño

22.00 € | Botella 0,75 cl.

VINOS *frizzante*

Bodegas Yllera

Yllera 5.5

Verdejo

18.50 € | Botella 0,75 cl.

Bodega Murviedro

Estrella Frizzante

Moscatel de Alejandria y Viura

18.50 € | Botella 0,75 cl.

VINOS *tintos*

V.T. DE TORREPEROGIL

Torreperogil

Torre Hamdon

Cencibel Y Garnacha

18.00 € | Botella 0,75 cl.

D.O. BIERZO

Descendientes de J. Palacios

Pétalos del Bierzo

Mencia

30.50 € | Botella 0,75 cl.

D.O. CALATAYUD

Bodega Ateca

Honoro Vera

Garnacha Tinta

24.50 € | Botella 0,75 cl.

D.O. JUMILLA

Bodegas Juan Gil

Juan Gil Roble

Monastrell

22.00 € | Botella 0,75 cl.

D.O. RIBERA DE DUERO

Bodegas Protos

Protos Roble

Tinto del País

23.50 € | Botella 0,75 cl.

Bodegas Arzuaga Navarro

La Planta

Tinto Fino

22.50 € | Botella 0,75 cl.

Bodegas Arzuaga Navarro
Arzuaga Crianza

Tinto Fino

32.50 € | Botella 0,75 cl.

Bodega Emilio Moro

Finca Resalso

Tinto Fino

23.50 € | Botella 0,75 cl.

Bodega Emilio Moro

Emilio Moro

Tinto Fino

34.00 € | Botella 0,75 cl.

Bodega Carraovejas

Pago Carraovejas

Tinto Fino

44.00 € | Botella 0,75 cl.

Bodega Juan Manuel Burgos

Avan Crianza

Tinta del País

22.50 € | Botella 0,75 cl.

Bodega Capellanes

Pago Capellanes Roble

Tinto Fino

28.50 € | Botella 0,75 cl.

D.O. CA. RIOJA

Bodega Vivancos

Dinastía Vivancos

Tempranillo

23.50 € | Botella 0,75 cl.

Bodega Pujanza

Hado

Tempranillo

23.50 € | Botella 0,75 cl.

Bodega Marqués de Murrieta

Marqués de Murrieta

Tempranillo

29.50 € | Botella 0,75 cl.

Bodega Muga

Muga

Tempranillo

29.50 € | Botella 0,75 cl.

D.O. EXTREMADURA

Bodegas Habla

Habla del Silencio

Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah

23.50 € | Botella 0,75 cl.

No dudes en consultarnos
te ofreceremos
la mejor información