

HIERBAS

JESOLO LIDO



MENÙ PARA
COMPARTIR

LA DEGUSTAZIONE HIERBAS

MENÙ PARA COMPARTIR



DEGUSTAZIONE

“PARA COMPARTIR”



Un menù pensato per assaporare le Nostre migliori proposte di Mare e dalla Nostra Griglia:
Il tradizionale antipasto in condivisione al tavolo (Para Compartir) per tutti i invitati,
al quale far seguire a piacere un primo, un secondo piatto, o entrambe,
all'insegna della massima flessibilità di scelta a tavola.

PER COMINCIARE

Aperitivo di benvenuto con la nostra pizza focaccia al sale Maldon
Olio extra vergine d'oliva D.O.P., grissini sfogliati

ANTIPASTI “PARA COMPARTIR”

Cestino di code di gamberi rossi in tempura al nero e tempura pink
con salsa agrodolce e sesamo tostato

Vitello cotto a bassa temperatura, spuma s-tonnata Hierbas,
capperi fritti e trito di olive taggiasche

Carpaccio di manzo sotto sale e leggermente affumicato
con misticanza di rucoletta, pomodorini arrostiti in confit
e scaglie di Parmigiano Reggiano 30 M. Gigantina DOP

Baccalà mantecato della tradizione veneziana al cucchiaino,
dadolata di polenta frita, accompagnato da crostini di pane toscano all'origano
e concassè di pomodoro al basilico

Allergeni: 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 14

SECONDI PIATTI DI MARE E DALLA NOSTRA GRIGLIA

(A SCELTA TRA ...)

“Gran Paranza di Frittura Dell'Adriatico**”

con crostacei, molluschi, pesce senza lisce,
accompagnata da salsa tartara di nostra produzione e spicchi di limone

Allergeni: 1, 2, 4, 5, 14

OPPURE

“Spiedo di Tagliata di Controfiletto alla Griglia”

Controfiletto di Fassona Piemontese cotto su griglia rovente e
accompagnato dalla nostra Chimichurri “home made” e patate al forno
con erbetto aromatiche

Allergeni: 5, 8

OPPURE

“Cotoletta di Melanzana”

con panure croccante al pane panko, fonduta leggera al Parmigiano,
battuto di olive taggiasche al basilico e pomodorini in confit

Allergeni: 5, 8

MENÙ PARA COMPARTIR



DEGUSTAZIONE

“PARA COMPARTIR”



LA NOSTRA SELEZIONE DI PRIMI PIATTI

(A SCELTA TRA ...)

“Paella de Marisco”

La nostra paella tradizionale arrostita allo zafferano con frutti di mare, pescato del giorno senza lisce e verdure di stagione alle erbe aromatiche

Allergeni: 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 14

OPPURE

“Pacchero alla Gricia di Patanegra”

Pacchero di pasta fresca con grigia tipica con guancialino Iberico Patanegra, pecorino romano DOP, pepe nero battuto, servita in forma di formaggio

Allergeni: 1, 3, 5, 7

PER CONCLUDERE

(CON L'AGGIUNTA DI 5€ A PERSONA)

DISPONIBILE X 2\4\6 PERSONE

“Tiramisù”

Il tiramisù in stile Hierbas per tutto il tavolo con scaglie di cioccolato fondente e caffè espresso dalla Moka!

Allergeni: 1, 3, 7

Degustazione Carne	Antipasti “Para Compartir” + Secondo Piatto	45€
	con aggiunta del Primo Piatto	50€
Degustazione Pesce	Antipasti “Para Compartir” + Secondo Piatto	50€
	con aggiunta del Primo Piatto	55€
Dessert		+5€

PREZZI DA CONSIDERARSI CON BEVANDE ESCLUSE



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE



1. Cereali contenenti glutine, cioè:
grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
 3. Uova e prodotti a base di uova.
 4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
 6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
 8. Frutta a guscio, vale a dire:
mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*),
noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch],
noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o
noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio
utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
 9. Sedano e prodotti a base di sedano.
 10. Senape e prodotti a base di senape.
 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
 13. Lupini e prodotti a base di lupini.
 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.
- (1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.



MENÙ PARA
COMPARTIR

WWW.HIERBASJESOLO.IT