VIRGEN DE LA LUZ
CASA DE COMIDAS

Bienvenidos a vuestra casa, donde tradición y modernidad se fusionan. Disfruta de sabores auténticos e innovadores que te harán vivir una experiencia gastronómica única.

CARTA

Platos para empezar: El sabor de lo inesperado

Ensaladilla de gambas al ajillo 5,9€

Cremosa, ligera, con un toque de mar que nos conecta con la costa gaditana

Croqueta niguiri de atún en tomate 2.6€

Fusión perfecta: atún fresco, tomate y una textura crujiente que te sorprenderá.

Albondigón de ternera con núcleo de queso 7€

Una albóndiga gigante, rellena de queso cremoso, que se funde con cada bocado.

Patatas bravas a nuestro estilo 7€

Patatas crujientes bañadas en una salsa picante suave y alioli. Un clásico reinventado.

Croqueta cremosa de jamón ibérico 2,2€

Un clásico con todo el sabor del jamón ibérico ¡Se derrite en tu boca!

La bomba de carne al toro con alioli de ajos asados 6.5€

Carne jugosa, especias intensas y un toque de alioli que lo hace todo más sabroso.

Platos frescos y ligeros: Para los que buscan algo diferente

Langostinos en Brick, albahaca y mahonesa especiada (4ud) 10€

Crujientes, frescos y con un toque especiado que elevará tu paladar.

Croissant de atun rojo aliñado con aguacate y queso 6€

Dos pequeños croissants rellenos del mejor atun del estecho aliñado con una base de gucamole y terminado con queso por encima

Solomillo Wellington al revés 9.9€

Un giro innovador de un clásico, con un toque de lujo que hará que te enamores del solomillo.

Dumpling de cerdo iberico con salsa BBQ coreana 10€

Nuestras empanadillas con todo el sabor de un buen guiso meloso de cerdo

Ensalada Cesar a nuestro estilo 7€/12€

Fresca, crujiente y con ese toque único que la hace diferente a cualquier otra

Con miga ...

Tosta de atún rojo trufado con albahaca y tomate seco 12€
Atún de calidad superior, con la frescura de la albahaca y la intensidad del tomate seco.

Tosta de Tartar de atún con emulsión de kimchi, cebolleta y guacamole 12€

Una combinación explosiva de sabores.

Bao de pulpo a la gallega 5,9€
Mezclamos dos cosas que nos vuelve locos

Un Oscar...bomba crujiente de cremoso de queso azul con anchoa 6€
Una pequeña locura con el toque salado de la anchoa y la elegancia de nuestro queso azul

Bocata de lomo en manteca 4ud. 9.9€
Un clásico, pero con el toque del queso y la trufa que lo eleva a otro nivel.

Nuestro Brioche de guiso de carrillera con salsa VL 5,9€
Brioche relleno de guiso de carrilleras desmigado con un topping de nuestra salsa VL

Para compartir o no: Platos que conquistan

Ensalada de queso de cabra frito, vinagreta de mostaza, frutos secos y miel de caña 13€
Fresca, ligera y con ese toque ahumado que te transporta a la sierra.

Tartar de atún trufado con huevo frito y sopa de maíz 19,5€
Un plato sofisticado y visualmente impactante. El tartar de atún más moderno que puedas probar

Pulpo asado, mojo de chorizo, chimichurri y patatas arrugadas 21€
Un plato que aúna el sabor del mar y la tierra, con un ligero toque picante

Calamares de potera fritos estilo coreano 18€
Unos calamares fritos con un marinado asiatico y un ali oli de citricos

Arroz negro de choco con gambones XL 24€
Un arroz marinero con clase

Nuestra ceviche de corvina 15€
Fresca, ligera y refrescante, con el toque justo de acidez y dulzura.

Huevos rotos, con laminas de atun rojo, soasados y jugo de encebollado 21€
Unos buenos huevos fritos, laminas de atun rojo del estrecho ligeramente pasadas por fuego y un jugo de un guiso de encebollado.

Sopa de ajo 12,5€
La mítica sopa de ajo del Virgen de la Luz con sus huevos y jamón Iberico

Carnivoros: El poder del fuego

Mau King 12€
Hamburguesa especial con mahonesa especiada, chiles dulces y queso cheddar

Menoc Donal 12,5€
Nuestra hamburguesa con salsa de trufa, cebolla al jerez, chicharrones y queso cremoso

San Genaro 19,9€
El San Jacobo mas artesanal XL de manolo

Steak de ternera sobre su tuétano asado 23€
El steak tartar llevado a otra dimensión

Carrillada de cerdo ibérico en su jugo, patata en mortero, ajo y tomillo 15€
La carne que se deshace en la boca, sencilla y sabrosa.

Solomillo de cerdo ibérico mozárabe con cremoso de boniatos asados 18€
El solomillo iberico con un punto diferente

Lomo bajo de ternera asado 30€
Con patatas fritas del perol y pimientos del padrón

Mas que un postre...

Kinder malo 8€
¡El dulce más inesperado y adictivo!

Tarta de queso 7€
Un clásico con una textura sublime.

Flan de nata, chantilly de yogurt y crumble 7€
Un clásico que no puede faltar

Nota Importante: Si tienes alguna intolerancia o alergia alimentaria, por favor, comunícalo a nuestro personal. Algunos de nuestros platos pueden contener trazas de alérgenos.

¡Gracias por elegirnos!
Estamos aquí para ofrecerte una experiencia gastronómica única.
Si te ha gustado, no dudes en recomendarnos.
¡Esperamos verte pronto otra vez!

VIRGEN DE LA LUZ
CASA DE COMIDAS

@casadecomidas_virgen_de_la_luz
Tlf.:956 23 29 05