



DARIA®

— **COCINA** —
DE SABOR



DARIA[®]

— COCINA —
DE SABOR —

WWW.DARIA.ES



Daría es el **nombre de mi abuela**, una mujer que me inspiró delante de los fogones mientras yo esperaba paciente a que estuviese a punto el puchero... Ahí, en su cocina pasé muchas horas absorbiendo su forma de entender la vida a través de la cocina.

Daría es un **espacio de sabor**, donde encontrar comida de verdad, de la que está hecha con lo mejor, tal y como mi abuela me enseñó. Con las verduras y hortalizas del huerto familiar que cultivo junto a mi padre, con la carne ecológica que pasta libremente en los campos de Mataporquera de mi amigo David, con el pescado que trae Emilio todas las mañanas...

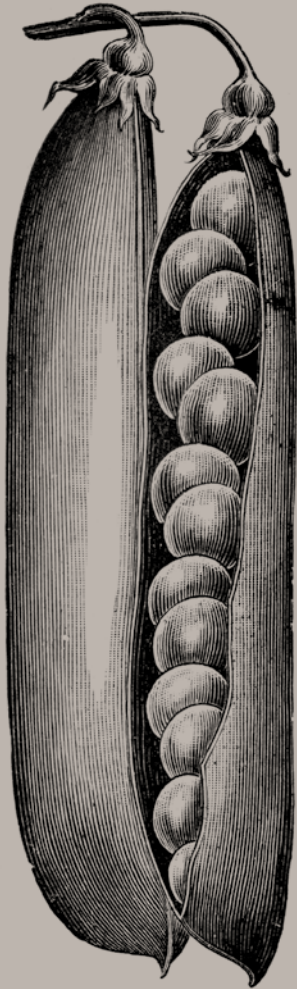
Daría es un **espacio para disfrutar**, para disfrutar de las recetas de siempre convertidas en nuevos platos fruto de mi experiencia y mi manera de entender la cocina. Por eso, mis platos están pensados para poder compartirse, si eres más de los que disfrutas probando de todo y de lo de todos o para vivir una experiencia más individual, si eres de los que prefiere disfrutar el plato de principio a fin.

Nacho del Corral



SABOR A INOLVIDABLE

Porque hay cosas que se recuerdan siempre, como el primer beso o los tomatitos que cultivamos en nuestra huerta de Monte.



- **ENSALADA DE TOMATITOS ECOLÓGICOS**

Acompañados con crema de burrata, pesto, queso parmesano y piñones.

11€

- **ENSALADILLA DARIA**

La ensaladilla de siempre con su patata y su mayonesa casera a la que añadimos una capa de tartar de atún rojo de pesca sostenible.

13€

- **MENESTRA DE VERDURAS DE TEMPORADA**

Cada mañana recolectamos las verduras en su punto óptimo, las cocinamos individualmente y las salteamos con un aliño de hierbas aromáticas. Un chorrito de aceite de oliva virgen extra, escamas de sal y listo.

14€

- **HUMMUS DE AGUACATE Y PISTACHOS**

El hummus original de Oriente Medio lo suavizamos con aguacate y pistachos y lo acompañamos de cortezas de bacalao crujiente y regañas.

12€



SABOR A CURIOSIDAD

Porque nos inspiran los productos de aquí y nos gusta mezclarlos con frutos, salsas y recetas de otros lugares.

- **FRITUCOS DEL CANTÁBRICO**

Como la típica fritura andaluza pero con pescaditos del día de nuestro mar, rabas, gambas y cebolla fresca, acompañado todo de una salsa tártara.

15€

- **RIGATONE CON CALAMAR**

La pasta como la haría una auténtica “mamma”, salteada con daditos de tocina ibérica, mojo verde y calamar fresco salteado.

14€

- **NUESTRO ARROZ A BANDA**

Nos inspiramos en las recetas del Mediterráneo para hacer un caldo de cuco con el que preparar un arroz con fondo de calamar y lo terminamos con un carpaccio de gambas, daditos de calabacín y all-i-oli de lima.

15€

- **ARROZ CALDOSO DE NÉCORAS**

Intentamos innovar con este plato pero vimos que era insuperable así que nos quedamos con la antigua receta de nuestra familia y lo hacemos con nécoras de nuestra costa.

16€



SABOR A EXPECTACIÓN

Porque el sabor no está reñido con la experimentación, estos platos te harán sentir como un intrépido marinero.

- **PULPO DE ROCA**

Cocido en casa y planchado con un toque de chimichurri, con papas arrugadas como las hacen en las Islas Canarias y mayonesa fina de mostaza.

17€

- **MEJILLONES EN CEVICHE**

Los traemos de las rías gallegas y escogemos los más sabrosos para sacar su jugo con el que hacemos una leche de tigre de ají amarillo al estilo peruano con ese punto justo de picante.

10€

- **4 TACOS VEGETALES DE MERLUZA**

Importamos la idea de los tacos mexicanos y los hacemos a nuestra manera con lechuga, merluza confitada y mayonesa de kimchi para realzar el sabor y cebolla frita en aceite oliva.

14€

- **BACALAO CON TOMATE Y PIMIENTOS**

Con mucho olor a tradición y un fino rebozado, lo preparamos con una salsa de tomate a fuego lento y pimientos asados.

20€

- **PESCADO DE ROCA**

Elegimos el pescado diariamente, lo acompañamos de una vinagreta de tomate, hierbas frescas y tallarines de calamar.

20€



SABOR A NOSTALGIA

Porque en cada bocado está el recuerdo de la abuela Daría, su carisma y personalidad: la tradición.

- **LOMO DE VACA ASADO**

Nuestro amigo David cuida sus vacas con mucho mimo en los pastos de Mataporquera. Esta carne ecológica es la que cocinamos y la acompañamos con mini zanahorias, patatitas y mojo rojo.

18€

- **ALBÓNDIGAS DE CORDERO LECHAL**

Envueltas en su propio redaño y cocinadas al vapor para que no pierdan su sabor más auténtico con patatitas baby y una sabrosa salsa.

14€

- **COSTILLA DE CERDO IBÉRICO PIBIL**

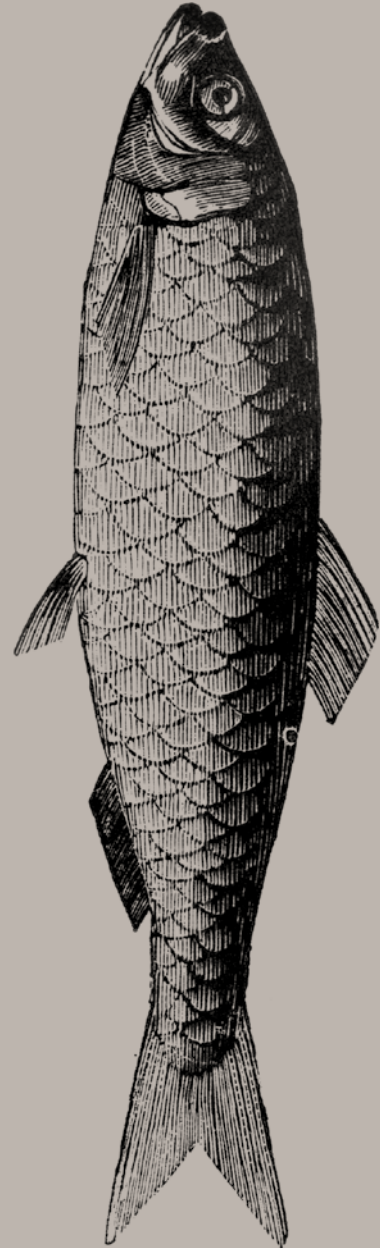
Cocinada a baja temperatura con salsa pibil sobre esferas de maíz dulce y finas láminas de panceta ibérica.

17€

- **MILHOJAS MELOSO DE CARRILLERAS Y SETAS**

Laminamos las carrilleras de vaca no estabulada y las guisamos con setas, una crema fina de cebolletas y su salsa al vino tinto.

19€





SABOR A SILENCIO

Porque en boca cerrada no entran moscas y nuestros postres te van a dejar sin palabras.

- **CREMOSO DE LIMÓN Y CHOCOLATE BLANCO**

La convivencia perfecta de lo ácido y lo dulce.

5,50€

- **GRAN BOMBÓN**

De chocolate con sorpresa de avellana.

6€

- **MELÓN AL CAVA**

Si quieres algo fresquito y burbujeante.

4€

- **TABLA DE QUESOS**

De aquí y de allí, para poner el punto final.

10€

- **CHOCO-LATTE MACCHIATO**

Un café tan elaborado que se convierte en postre.

5€

- **PASTEL DE RUIBARBO**

Puede sonar peculiar pero es una delicia.

6€



NUESTROS
VINOS

TINTOS

- **REBELS DE BATEA**
Priorat
18€
- **HABLA DEL SILENCIO**
V.T. Extremadura
19€
- **MALLOELUS**
Ribera del Duero
39€
- **CALADOS DEL PUNTIDO**
Rioja
26€
- **PIZARRAS DE OTERO**
Bierzo
10€
- **MONROY PETIT**
Vinos de Madrid
18€
- **IZADI CRIANZA 2015**
Rioja
18€
- **NAVAELUS CRIANZA**
Navarra
13€
- **LUBERRI MACERACIÓN CARBÓNICA**
Rioja
15€

TINTOS

- **FINCA LA RANA**
Toro
18€
 - **TERRA D'URO SELECCIÓN**
Toro
25€
 - **PICO CUADRO**
Ribera del Duero
25€
 - **FUENTE NOGAL ROBLE**
Ribera del Duero
14€
 - **PAGO DE VALDONEJE**
Bierzo
15€
 - **TRES PICOS**
Campo de Borja
23€
 - **QUINTA DE QUERCUS**
Uclés
20€
 - **PINNA FIDELIS**
Ribera del Duero
26€
-

BLANCOS Y ESPUMOSOS

- **MOCÉN VERDEJO**
Rueda
12€
 - **TARDE DE VIENES**
Rueda
10€
 - **CASTELL SANT ANTONI GRAN RESERVA**
Cava
19€
 - **CATTIER ANTIQUE PREMIER CRU**
Champagne
39€
 - **KPI AMPHORAE**
V.T. Castilla y León
17€
 - **CASTELO DE MEDINA**
Rueda
14€
 - **KALMA MOSCATEL**
V. T. Costa de Cantabria
19€
 - **LA CACCIATORA**
Moscato D´Asti
16€
-

BLANCOS Y ESPUMOSOS

- **YENDA ALBARIÑO GODELLO**
V. T. Costa de Cantabria
16€
 - **VALSERRANO BLANCO FERMENTADO EN BARRICA**
Rioja
19€
 - **LA ROSA CAN SUMOI 2015**
Penedés
18€
 - **DON PEDRO SANTOMAIOR**
Rías Baixas
15€
-



DARIA®

— **COCINA** —
DE SABOR