

MENÚ



FOLK AND HAGGIS EXPERIENCE

FÀILTE GU DÙN ÈIDEANN
BIENVENIDOS A EDIMBURGO

ENTRANTES

Scotch Broth (vegano)

Broth Albannach

El Scotch Broth es una *sopa clásica escocesa* que ha calentado los hogares de Escocia durante generaciones. Se elabora con *verduras frescas de temporada, cebada y legumbres sustanciosas*, y se sirve con *pan casero*, perfecto para absorber cada trozo de su rico sabor. Originalmente, esta sopa nutritiva proporcionaba energía y calor durante los fríos inviernos de Escocia, y con el tiempo ha llegado a representar la esencia de la *cocina rural tradicional escocesa*.

Cullen Skink

Cullen Skink

El *Cullen Skink* es una sopa tradicional escocesa originaria del pueblo pesquero de Cullen, en la costa noreste de Escocia. Originalmente creada para aprovechar el eglefino ahumado local, este plato combina el *pescado con patatas, cebollas y un toque de crema* para crear una textura rica.

El Cullen Skink se ha vuelto rápidamente popular no solo entre los pescadores, sino también en toda Escocia, como un plato nutritivo y asequible que resalta los productos locales. Hoy en día, es una parte integral de la cocina escocesa y un verdadero sabor del *patrimonio culinario de Escocia*.

PLATOS PRINCIPALES

Haggis, neeps 'n' tatties

Haggis, Neeps agus Tatties

Haggis, Neeps, and Tatties es uno de los platos más emblemáticos de Escocia. El plato consiste en *haggis*—un pudín salado hecho de corazón, hígado y pulmones de oveja picados, mezclados con *avena, cebollas y especias*—acompañado de *neeps* (nabo o rábano picante triturado) y *tatties* (patatas trituradas).

Históricamente, el haggis era un plato práctico que permitía a las comunidades aprovechar al máximo los ingredientes disponibles localmente, y rápidamente se convirtió en un símbolo de la *identidad escocesa*. Hoy en día, se disfruta no solo en la *Noche de Burns*, sino durante todo el año, celebrándose como un verdadero sabor del patrimonio culinario y cultural de Escocia.

Salmón escocés

Bradán Albannach

El *filete de salmón escocés* celebra los sabores de las aguas de Escocia con un filete de salmón tierno y sabroso, servido con *pequeñas patatas y verduras salteadas*. Coronado con una delicada *salsa de vino blanco y eneldo*, este plato resalta la alta calidad del salmón escocés, reconocido mundialmente. Proveniente de las aguas frescas y puras de la costa oeste de Escocia y de ríos como el Spey y el Tay, el salmón escocés es apreciado en todo el mundo por su *calidad excepcional y su sabor rico y delicado*.

Fish 'n' chips

Iasg agus Pronnadh

El *Fish and Chips* es un plato emblemático británico con raíces que se remontan al siglo XIX. Se dice que la receta surgió de una fusión de tradiciones culinarias: inmigrantes judíos que trajeron el pescado frito a Londres, combinado con la abundancia de patatas en el norte de Inglaterra. Este humilde plato ganó rápidamente popularidad entre la clase trabajadora, ya que ofrecía una comida sustanciosa y asequible, tradicionalmente envuelta en papel de periódico para un toque práctico y auténtico.

Hoy en día, se sirve con **guisantes** y consiste en un **filete de merluza** local, rebozado y frito, acompañado de **patatas fritas** y una **salsa tártara casera**.

Shepherd's Pie (vegano)

Piobar na Cìobair

La *Shepherd's Pie* original data del siglo XIX y se hacía tradicionalmente con cordero (de ahí el nombre "shepherd", que significa pastor) y a menudo se preparaba con carne sobrante. En sus primeras versiones, el pastel era una manera de aprovechar la carne cocida que sobraba, cubierta con una capa de puré de papas para crear una comida sustanciosa y reconfortante.

Hoy en día, la **versión vegana** de este plato conserva la esencia del original, utilizando **lentejas**, **guisantes** y **zanahorias** como base contundente. El **puré de patatas** y la **ensalada fresca** siguen formando el icónico adorno, ofreciendo una combinación reconfortante y sabrosa.

P O S T R E S

Sticky Toffee Pudding

Pùdadh Tòfi stìcidh

El **Sticky Toffee Pudding** es un postre clásico británico hecho de un bizcocho húmedo, enriquecido con **dátiles** finamente picados para aportar dulzura natural. Se baña en una **rica salsa de toffee** y se sirve tradicionalmente caliente con **helado de vainilla**.

Aunque sus orígenes exactos son debatidos, muchos creen que el Sticky Toffee Pudding se sirvió por primera vez en la década de 1960 en un hotel del Distrito de los Lagos, en Inglaterra. Su sabor reconfortante e indulgente rápidamente lo convirtió en un dulce muy querido en todo el Reino Unido, y sigue siendo un elemento básico en los menús de postres británicos hasta el día de hoy.

Brownie de chocolate (vegano)

Briosgaidh Seoclaid

El **Chocolate Brownie** es un postre rico y delicioso, conocido por su textura densa y pegajosa y su profundo sabor a chocolate. Hecho con **cacao de alta calidad** y **trozos de chocolate derretido**, es el equilibrio perfecto entre lo dulce y un toque ligeramente amargo. Generalmente se **sirve caliente** y a menudo se acompaña con **helado de vainilla** o un espolvoreado de azúcar glas para un toque extra de indulgencia.