




















Carta Restaurante

ENTRANTES




(precio por comensal)

Pan y Entradas	2.90€
  Alcaucil Relleno de Crema de Queso Payoyo	7.20€
     Hamburguesita de Gambas al Ajillo	8.20€
 Torrija con Morcilla de Arroz y Miel	6.80€
      Tronco de Pulpo a la Parrilla <i>con Patatas Panaderas y Ali-Oli</i>	8.20€
   Hígado Fresco de Pato al Pedro Ximénez	8.90€

 *Los entrantes con precio por comensal se sirven por mesas completas*



ENTRADAS

(precio por plato)

Jamón Ibérico de Bellota (D.O. Sierra de Huelva)	28.00€
Lomito Serrano de Bellota	24.50€
 Gambas Blancas al Limón (200 grs)	39.00€
 Caviar Ecológico de Riofrio (15grs)	52.50€
 Salteado de Carabineros y Vieira (precio por persona)	32.00€

ENTRADAS

(precio por plato)

Ensalada de Tomates Ecológicos, Flor de Alcachofa y Ventresca Pez de Espada Escabechada	23.00€
  Carpacho de Buey con Canónigos, Queso y Nueces	21.00€
   Ensaladilla de Gambas	18.90€
   Caballa Marinada con Fondo de Ajo Blanco	18.90€
    Gazpacho Salmorejado <i>con Guarnición de Huevo y Jamón</i>	12.50€
   Parrillada de Verduras Naturales	16.50€
Croquetas de Cola de Toro	19.90€
    Albondiguillas de Zamburiñas y Gambas <i>sobre Salsa de Calabacines</i>	22.50€
      Buñuelitos de tortilla de patatas	15.90€
   Arroz meloso de Boletus Edulis y Calabaza <i>(30 minutos)</i>	17.50€



Carta Restaurante

ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA -60°

Sashimi de Atún Rojo, Tosta de Hojaldre y Crema de Guacamole (unidad) **8.50€**



Tuna Tartar al Estilo del Steak **26.50€**



Descargamento de Atún Rojo Trinchado, Tomate Rallado y Brotes de Soja Fritos **27.50€**



Ventresca de Atún Rojo, Berenjenas Esparragadas y Emulsión de Sherry **29.50€**



PESCADOS

Selección Diaria de Pescados en Lonja **consultar**



Calamar Frito Relleno de Coccochas de Bacalao en Salsa Verde **28.90€**



Bacalao Norte-Sur **27.90€**
(frito a la gaditana con Bilbaína de ajito, perejil y vinagre)



Pescado



Apio



Cacahuetes



Crustáceos



Dióxido de azufre
y sulfitos



Frutos de
cáscara



Contiene
glúten



Granos de
sésamo



Huevos



Lácteos



Moluscos



Mostaza




Soja

CARNES

Solomillo de Ternera "Señor Marqués" **28.50€**
(medallones fritos con aceite de oliva virgen y ajitos)

Chuletitas de Cordero Lechal Fritas con Ajo y Jerez **28.00€**
(ocho unidades)

 Lomo Bajo de Vaca Rubia Gallega **30.50€**
(300 grs)

Chuleta de Vaca Frisona **72.00€**
(Madurada 30 días, 800 grs, 2 pax)

Chuleta de Solomillo de Vaca **30.50€**

Presalada Ibérica de Bellota con Mostaza Crujiente **27.00€**



Guiso de Cola de Toro "Sevillana" **27.00€**



Le ofrecemos también todas nuestras carnes y pescados simplemente a la plancha
PRECIOS IVA INCLUIDO

