

Carta Restaurante

ENTRANTES

(precio por comensal)

Pan y Entradas



Alcaucil Relleno de Crema de Queso Payoyo



Caballa Marinada y Frita, Velo de Papada Ibérica

Pimiento Frito, Salmorejo y Pan de Cereales



Hamburguesita de Gambas al Ajillo



Tronco de Pulpo a la Parrilla

con Patatas Panaderas y Ali-Oli



Empanada de Morcilla de Arroz y Queso



Hígado Fresco de Pato al Pedro Ximénez



Los entrantes con precio por comensal se sirven por mesas completas

ENTRADAS

(precio por plato)

Jamón Ibérico de Bellota (D.O. Sierra de Huelva)

30.50€

Lomito Ibérico de Bellota (D.O. Sierra de Huelva)

27.50€

Gambas Blancas al Limón (200 grs)

42.00€



Caviar Ecológico de Riofrio (15grs)

39.00€



Carabinero al Ajillo, Papada Ibérica, Huevo Frito y Patatas

36.00€



ENTRADAS

(precio por plato)

Gazpacho Salmorejado

12.50€

con Guarnición de Huevo y Jamón



Ensalada de Tomates Ecológicos, Flor de Alcachofa y

23.50€

Ventresca Pez de Espada Escabechada



17.50€

Parrillada de Verduras Naturales

Carpacho de Presa Ibérica de Bellota con Rúcula,

22.00€

Queso y Nueces



Ensaladilla de Gambas

18.90€



Albondiguillas de Zamburiñas y Gambas

22.50€

sobre Salsa de Calabacines



Buñuelos de Tortilla de Patatas

16.90€



Croquetas de Cola de Toro

19.90€



Arroz Meloso de Pulpo y Rape

24.50€



Carta Restaurante

ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA -60º

Sashimi de Atún Rojo, Tosta de Hojaldre y Crema de Guacamole *(unidad)* **8.90€**



Tuna Tartar al Estilo del Steak **28.50€**



Descargamento de Atún Rojo Trinchado, sobre Arroz Frito **28.50€**



Ventresca de Atún Rojo, Berenjenas Esparragadas y Emulsión de Sherry **30.50€**



Parpatana de Atún Rojo a la Brasa con Salsa al Whisky y Patatas Panaderas Fritas **27.50€**



PESCADOS

Selección Diaria de Pescados en Lonja **consultar**



Bacalao Confitado, Pasta Fresca y Salsa de Higos **28.90€**



Calamar Frito Relleno de Coccochas de Bacalao en Salsa Verde **29.50€**



Pescado



Apio



Cacahuetes



Crustáceos



Dióxido de azufre y sulfitos



Frutos de cáscara



Contiene gluten



Granos de sésamo



Huevos



Lácteos



Moluscos



Mostaza



Soja

CARNES

Solomillo de Ternera "Señor Marqués" **29.50€**
(medallones fritos con aceite de oliva virgen y ajitos)

Chuletitas de Cordero Lechal Fritas con Ajo y Jerez **28.80€**
(ocho unidades)



Lomo Bajo de Vaca Rubia Gallega **31.50€**
(300 grs)

Chuleta de Vaca Frisona **75.00€**
(Madurada 30 días, 800 grs, 2 pax)

Chuleta de Solomillo de Vaca **32.50€**

Solomillo Ibérico de Bellota "Wellington" **26.50€**
(con papada, cebolla confitada y salsa Becerrita)



Presa Ibérica de Bellota con Mostaza Crujiente **29.50€**



Guiso de Cola de Toro "Sevillana" **29.50€**



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

