

Menú nº1

ENTRANTES (Para 4 personas)

Paté casero de perdiz con confitura de frutos rojos
Ensalada de tomate, Ventresca y parmesano con vinagreta de frambuesa
Croquetas caseras de puchero con crujiente de yuca
Morcilla de Burgos

SEGUNDO (A elegir previo aviso)

Dorada a la espalda Bermeo
Bacalao confitado en escabeche suave con verduritas.
Lomo de ciervo con salsa de grosellas.
Carrillera de ternera con reducción de oporto

POSTRE

Semifrío de requesón con piñones, orujo y yema tostada

BEBIDAS

Vino tinto de nuestra región y agua mineral
Cerveza o refresco y café

40,00 € (IVA Incluido)

Menú nº2

ENTRANTES (Para 4 personas)

Caña de lomo ibérico de bellota y queso curado manchego
Paté casero de perdiz con confitura de frutos rojos
Crujientes de queso frito con confitura de frambuesa
Pimientos del piquillo rellenos de marisco

SEGUNDO (A elegir previo aviso)

Bacalao al Club Ranero
Salmón Noruego con mahonesa de lima y verduras escabechadas
Entrecot de vaca nacional a la parrilla con sal de escamas
Presa ibérica con salsa de manzana y reducción de Oporto

POSTRE

Semifrío de requesón con piñones, orujo y yema tostada

BEBIDAS

Vino tinto de nuestra región y agua mineral
Cerveza o refresco y café

45.00 € (IVA Incluido)

Menú nº3

ENTRANTES (Para 4 personas)

Caña de lomo ibérico de bellota y queso curado manchego
Hojitas de bacalao con tomate fresco y ajillo
Croquetas caseras de puchero con crujiente de yuca
Pimientos del piquillo rellenos de marisco

SEGUNDO (A elegir previo aviso)

Merluza de pincho del cantábrico a la espalda bermeo.
Salmón Noruego con mahonesa de lima y verduras escabechadas
Milhoja de rabo de toro con queso manchego
Solomillo de ternera con foie caramelizado

POSTRE

Semifrío de requesón con piñones, orujo y yema tostada

BEBIDAS

Vino tinto de nuestra región y agua mineral
Cerveza o refresco y café

50,00 € (IVA Incluido)

Menú nº4

ENTRANTES (Para 4 personas)

Jamón Ibérico de bellota y queso curado manchego
Langostinos de San Lucar cocidos
Croquetas caseras de puchero con crujiente de yuca
Calamar nacional a la andaluza

SEGUNDO (A elegir previo aviso)

Corvina salvaje con suquet de marisco
ó
Solomillo de ternera con foie caramelizado

POSTRE

Semifrío de requesón con piñones, orujo y yema tostada

BEBIDAS

Vino tinto de nuestra región y agua mineral
Cerveza o refresco y café

55,00 € (IVA Incluido)

Menú nº5

ENTRANTES (Para 4 personas)

Jamón ibérico de bellota y queso curado manchego.
Gambas de Huelva y Langostinos de San Lúcar hervidos
Croquetas caseras de puchero con crujiente de yuca
Pulpo a la gallega

SEGUNDO (A elegir previo aviso)

Paletilla de cordero lechal asada en horno de leña
Cochinillo tostón al estilo castellano
Merluza de pincho a la espalda Bermeo
Atún rojo a su punto con salsa soja

POSTRE

Pera estofada al oporto con mousse de turrón

BEBIDAS

Vino tinto de nuestra región y agua mineral
Cerveza o refresco y café

60.00€ (IVA Incluido)

Menú nº 6

ENTRANTES (Para 4 personas)

Jamón ibérico de bellota, caña de lomo ibérico y queso curado manchego
Hojitas de bacalao con tomate fresco y ajillo

ENTRANTE (Individual)

Parrillada de marisco:
2 Carabineros brillantes de Huelva
3 Langostinos de San Lucar
4 Gambas blancas de Huelva

SEGUNDO (A elegir previo aviso)

Paletilla de cordero lechal asada en horno de leña
ó
Cochinillo tostón al estilo Castellano

POSTRE

Pera estofada al oporto con mousse de turrón

BEBIDAS

Vino blanco y tinto de nuestra región y agua mineral
Cerveza o refresco y café

80.00€ (IVA Incluido)