

# Menú nº1

## ENTRANTES (Para 4 personas)

Paté casero de perdiz  
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

Tarta casera de queso manchego

## 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  
Hojitas de bacalao con tomate fresco y ajillo  
Croquetas caseras puchero con crujiente de yuca

### 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  
Terrina de foie con láminas de chocolate  
Pulpo a la gallega  
Croquetas caseras de puchero con crujiente de yuca

### SEGUNDO (A elegir previo aviso)

Merluza de pincho del cantábrico a la espalda bermeo.  
Salmón Noruego con mahonesa de lima y verduras escabechadas  
Rabo de toro estofado  
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  
Pimientos del piquillo rellenos de marisco

### 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)

Palefilla 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

Semifrío de requesón con piñones, orujo y yema tostada

### 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  
Croquetas caseras con crujiente de yuca

### 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

Semifrío de requesón con piñones, orujo y yema tostada

### BEBIDAS

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

**80.00€** (IVA Incluido)