

Menú nº1

ENTRANTES (Para 4 personas)

Paté casero de perdiz y confitura de tomate
Taquitos de queso con mermelada de frambuesa
Croquetas caseras de puchero con crujiente de yuca
Crujientes de morcilla de burgos y manzana reineta

SEGUNDO (A elegir previo aviso)

Presa ibérica a la parrilla con salsa de queso Idiazabal
Merluza de pincho del cantábrico con suquet de marisco

POSTRE

Tarta casera de queso manchego y copa de vino espumoso

BEBIDAS

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

40,00 € (IVA Incluido)

Menú nº2

ENTRANTES (Para 4 personas)

Terrina de foie con láminas de chocolate y confitura de naranja
Ensaladilla de merluza y emulsión de zanahoria
Croquetas caseras puchero con crujiente de yuca
Pimientos del piquillo rellenos de marisco

SEGUNDO (A elegir previo aviso)

Bacalao confitado en escabeche suave con verduritas
Salmón Noruego con salsa de rábano picante
Ciervo con salsa de frutos rojos
Milhoja de rabo de toro y cremoso de patata

POSTRE

Tarta casera de queso manchego y copa de vino espumoso

BEBIDAS

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

45.00 € (IVA Incluido)

Menú nº3

ENTRANTES (Para 4 personas)

Caña de lomo ibérico de bellota y queso curado manchego
Paté casero de perdiz y confitura de tomate
Langostinos de Sanlúcar cocidos
Croquetas caseras de puchero con crujiente de yuca

SEGUNDO (A elegir previo aviso)

Suprema de bacalao con pisto manchego
Meluza de pincho del cantábrico a la espalda Bermeo
Presa ibérica con salteado de berenjena y mostaza
Entrecot de vaca nacional con sal de escamas

POSTRE

Tarta casera de queso manchego y copa de vino espumoso

BEBIDAS

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

50,00 € (IVA Incluido)

Calle Montiel s/n
Teléfono reservas: 926.92.35.35

asadorsanhuberto@gmail.com
www.asadorsanhuberto.es

Menú nº4

ENTRANTES (Para 4 personas)

Caña de lomo Ibérico de bellota y queso curado manchego
Ensaladilla de merluza y emulsión de zanahoria
Langostinos de Sanlúcar cocidos
Calamar nacional a la andaluza

SEGUNDO (A elegir previo aviso)

Corvina salvaje con suquet de marisco
Meluza de pincho del cantábrico a la espalda Bermeo
Milhoja de rabo de toro y cremoso de patata
Solomillo de ternera con salsa de foie

POSTRE

Muerte por chocolate y copa de vino espumoso

BEBIDAS

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

55,00 € (IVA Incluido)

Calle Montiel s/n
Teléfono reservas: 926.92.35.35

asadorsanhuberto@gmail.com
www.asadorsanhuberto.es

Menú nº5

ENTRANTES (Para 4 personas)

Jamón ibérico de bellota y queso curado manchego.
Croquetas caseras de puchero con crujiente de yuca
Langostinos de Sanlúcar cocidos
Chipirón relleno de gambas, setas y alga wakame

SEGUNDO (A elegir previo aviso)

Merluza de pincho del cantábrico a la espalda Bermeo
Lubina de estero a la sal
Paletilla de cordero lechal asada en horno de leña
Cochinillo tostón al estilo castellano

POSTRE

Muerte por chocolate y copa de vino espumoso

BEBIDAS

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

60.00€ (IVA Incluido)

Menú nº 6

ENTRANTES (Para 4 personas)

Jamón ibérico de bellota, caña de lomo ibérico y queso curado manchego
Gambas de Huelva y langostinos de Sanlúcar cocidos

SEGUNDO (A elegir previo aviso)

Suprema de Bacalao confitado en escabeche suave con verduritas
Solomillo de ternera con salsa de foie

POSTRE

Muerte por chocolate y copa de vino espumoso

BEBIDAS

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

65.00€ (IVA Incluido)

Calle Montiel s/n
Teléfono reservas: 926.92.35.35

asadorsanhuberto@gmail.com
www.asadorsanhuberto.es

Menú nº 7

ENTRANTES (Para 4 personas)

Jamón ibérico de bellota, caña de lomo ibérico y queso curado manchego
Pulpo a la gallega

ENTRANTE (Individual)

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

SEGUNDO A ELEGIR (Previo aviso)

Lubina de estero a la espalda Bermeo
Paletilla de cordero lechal asada en horno de leña
Cochinillo tostón al estilo castellano

POSTRE

Muerte por chocolate y copa de vino espumoso

BEBIDAS

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

85.00€ (IVA Incluido)

Calle Montiel s/n
Teléfono reservas: 926.92.35.35

asadorsanhuberto@gmail.com
www.asadorsanhuberto.es