

# 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)

Merluza de pincho del cantábrico con suquet de marisco  
Bacalao confitado en suave escabeche con verduritas  
Presa ibérica a la parrilla con salsa de queso Idiazabal  
Ciervo con reducción de frutos rojos

## POSTRE

Tarta casera de queso manchego

## 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  
Ensalada de tomate, Ventresca y queso parmesano  
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

### 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

### BEBIDAS

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

50,00 € (IVA Incluido)

## Menú nº4

### ENTRANTES (Para 4 personas)

Caña de lomo Ibérico de bellota y queso curado manchego  
Croquetas caseras de puchero con crujiente de yuca  
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

### BEBIDAS

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

55,00 € (IVA Incluido)

## 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

### 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

Suprema de Bacalao confitado en escabeche suave con verduritas

### TERCERO

Solomillo de ternera con salsa de foie

### POSTRE

Muerte por chocolate

### BEBIDAS

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

**65.00€** (IVA Incluido)

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

### POSTRE

Muerte por chocolate

### BEBIDAS

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

**85.00€** (IVA Incluido)