

# Menú nº1

## ENTRANTES (Para 4 personas)

Jamón ibérico de bellota, caña de lomo ibérico 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 a la naranja  
Meluza de pincho del cantábrico a la espalda Bermeo  
Milhoja de rabo de toro  
Entrecot de vaca con sal de escamas

## POSTRE

Tarta de chocolate blanco y fresas y copa de 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 nº2

### ENTRANTES (Para 4 personas)

Jamón ibérico de bellota, caña de lomo ibérico y queso curado manchego  
Gamba blanca de Huelva a la plancha  
Terrina de foie y manzana con confitura de cebolla  
Calamar nacional a la andaluza

### SEGUNDO (A elegir previo aviso)

Corvina al cava  
Meluza de pincho del cantábrico a la espalda Bermeo  
Cochinillo confitado con chutney de membrillo  
Solomillo de ternera a la pimienta

### POSTRE

Tarta de chocolate blanco y fresas y copa de 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 nº3

## ENTRANTES (Para 4 personas)

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

## SEGUNDO (A elegir previo aviso)

Lubina de estero a la sal con salsa tártara  
Atún rojo en su punto con sal maldon y salsa soja  
Paletilla de cordero lechal asada en horno de leña  
Cochinillo tostón al estilo castellano

## POSTRE

Tarta de chocolate blanco y fresas y copa de espumoso

## BEBIDAS

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

**60.00€** (IVA Incluido)

# Menú nº 4

## 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

Tarta de chocolate blanco y fresas y copa de espumoso

## BEBIDAS

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

**65.00€** (IVA Incluido)

## Menú nº 5

### 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:  
1 Carabinero brillante gigante de Huelva  
3 Langostinos de Sanlúcar  
4 Gambas blancas de Huelva

### SEGUNDO A ELEGIR (Previo aviso)

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

### POSTRE

Tarta de chocolate blanco y fresas y copa de 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