



Para llevar Telefono 926 92 35 35

ENTRANTES

Almejas a la marinera. 25€

Gamba blanca fresca de Huelva cocida (100 grs). 12€

Langostino de Sanlúcar cocido (100 grs). 8€

Nécora cocida(100 grs). 9€

Cigala cocida(100 grs). 16€

Pechos cocidos (100 grs). 9€

Camarón gallego cocido (100 grs). 18€

Paté casero de perdiz. 12€

*Terrina de foie y manzana con confitura
de cebolla. 15,50€*

*Ensalada de tomate, ventresca y parmesano
con vinagreta de frambuesa. 13,50€*

Hojas de bacalao con tomate fresco y ajillo. 13€

Verduritas naturales salteadas con foie caramelizado. 14€

Revuelto de boletus. 14€

Pulpo a la plancha con patata revolcona. 20€

Calamar nacional a la andaluza. 15€

Croquetas caseras de puchero con crujiente de yuca. 12€

Queso manchego artesano curado en aceite. 14,50€

Jamón ibérico de bellota. 26€

Caña de lomo ibérico de bellota. 19€

PESCADOS

Bacalao confitado con pisto de calabacín.17€

Merluza de pimcho del cantábrico a la espalda Bermeo.17,50

Lubina de estero a la bilbaina.24€

CARNES

Presa ibérica escabechada.16,50€

Ciervo con reduccion de frutos rojos.15€

Milhoja de rabo de toro con queso manchego.16,50€

Solomillo de ternera a la pimienta verde.20€ña. 24€

NUESTROS ASADOS

Paletilla de cordero lechal IGP asada en horno de leña.24€

Cuarto de cordero lechal asado en horno de leña (2 personas)45€

Cordero entero lechal al horno de leña(10-12 personas).165€

Cochinillo asado al estilo castellano. 23€

Cochinillo entero (8-10 personas). 140€

POSTRES

Milhojas de hojaldre rellenas de crema pastelera, nata y fresas.6€

Tarta casera de queso manchego.6€

Tarta de chocolate blanco y fresas.6€

Semifrio de requesón con piñones, orujo y yema tostada.6€