



# MENU 1

## ENTRANTES (PARA 4 PERSONAS)

Jamón, caña de lomo ibérico de bellota y queso artesano manchego  
Paté casero de perdiz y confitura de tomate  
Langostinos de Sanlúcar cocidos  
Croquetas caseras de puchero con crujiente de yuca

## SEGUNDO (A ELEGIR)

Suprema de bacalao a la naranja  
Merluza de pincho del cantábrico a la espalda Bermeo  
Milhoja de rabo de toro con queso manchego  
Entrecot de vaca con sal de escamas

## POSTRE

Tarta de chocolate blanco y fresas

## BEBIDA

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

## PRECIO

50 € iva incluido



Teléfono 926 92 35 35  
[asadorsanhuberto@gmail.com](mailto:asadorsanhuberto@gmail.com)



# MENU 2

## ENTRANTES (PARA 4 PERSONAS)

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

## SEGUNDO (A ELEGIR)

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

## POSTRE

Tarta de chocolate blanco y fresas

## BEBIDA

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

## PRECIO

55 € IVA Incluido



Teléfono 926 92 35 35  
asadorsanhuberto@gmail.com



# MENU 3

## ENTRANTES (PARA 4 PERSONAS)

Jamón ibérico de bellota y queso curado manchego  
Croquetas caseras de puchero con crujiente de yuca  
Langostino de Salúcar y gamba blanca de Huelva cocidos  
Chipirón relleno de marisco, setas y alga wacame

## SEGUNDO (A ELEGIR)

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

## BEBIDA

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

## PRECIO

60 € IVA Incluido



Teléfono 926 92 35 35  
asadorsanhuberto@gmail.com



# MENU 4

## **ENTRANTES (PARA 4 PERSONAS)**

Jamón, caña de lomo ibérico de bellota y queso curado manchego  
Langostino de Salúcar y gamba blanca de Huelva 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

## **BEBIDA**

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

## **PRECIO**

65 € IVA Incluido



Teléfono 926 92 35 35  
asadorsanhuberto@gmail.com



# MENU 5

## ENTRANTES (PARA 4 PERSONAS)

Jamón, caña de lomo ibérico de bellota 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)

Lubina de estero a la sal con salsa tártara  
Merluza 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

## BEBIDAS

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

## PRECIO

85 € IVA Incluido



Teléfono 926 92 35 35  
asadorsanhuberto@gmail.com