



Para llevar Telefono 926 92 35 35

## ENTRANTES

*Gamba blanca fresca de Huelva cocida (100 grs). 14€*

*Langostino de Sanlúcar cocido (100 grs). 8€*

*Paté casero de perdiz. 13€*

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

*Ensalada de tomate, ventresca y parmesano  
con vinagreta de frambuesa. 14,50€*

*Ensaladilla de merluza con emulsión de zanahoria. 13€*

*Hojas de bacalao con tomate fresco y ajillo. 14€*

*Verduritas naturales salteadas con foie caramelizado. 14,50€*

*Pulpo a la plancha con patata revolcona. 20€*

*Calamar nacional a la andaluza. 15,50€*

*Croquetas caseras de puchero con crujiente de yuca. 12,50€*

*Queso manchego artesano curado en aceite. 14,50€*

*Jamón ibérico de bellota. 26€*

*Caña de lomo ibérico de bellota. 22€*

## PESCADOS

*Bacalao confitado con pisto de calabacín.18€*

*Merluza de pincho del cantábrico a la espalda Bermeo.18,50*

*Lubina de estero a la espalda Bermeo.24€*

## CARNES

*Presa ibérica a la plancha con salsa de queso manchego.16,50€*

*Ciervo con reduccion de frutos rojos.16,50€*

*Solomillo de ternera a la pimienta verde.20€*

## NUESTROS ASADOS

*Paletilla de cordero lechal asada en horno de leña.25€*

*Cuarto de cordero lechal asado en horno de leña (2 personas)52€*

*Cordero entero lechal al horno de leña(10-12 personas).195€*

*Cochinillo asado al estilo castellano. 23€*

*Cochinillo entero (8-10 personas). 150€*

## POSTRES

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

*Tarta casera de queso manchego.6€*

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