



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 PREVIO AVISO)

Suprema de bacalao confitado con pisto de calabacín
Merluza de pincho del cantábrico a la espalda Bermeo
Rabo de toro estofado
Entrecot de vaca con sal de escamas

POSTRE

Tarta casera de queso manchego

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



MENU 2

ENTRANTES (PARA 4 PERSONAS)

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

SEGUNDO (A ELEGIR PREVIO AVISO)

Lubina de estero a la espalda Bermeo
Merluza de pincho del cantábrico con salsa de marisco
Cochinillo asado al estilo castellano
Entrecot de vaca

POSTRE

Tarta casera de queso manchego

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, caña de lomo ibérico de bellota y queso curado manchego
Croquetas caseras de puchero con crujiente de yuca
Langostino de Sanlúcar y gamba blanca de Huelva cocidos
Hojas de bacalao con tomate fresco y ajillo

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 casera de queso manchego

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 con pisto de calabacín

TERCERO

Solomillo de ternera con salsa de Foie

POSTRE

Tarta casera de queso manchego

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:

1/2 Bogabante a la plancha
3 Langostinos de Sanlúcar
4 Gambas blancas de Huelva

SEGUNDO (A ELEGIR PREVIO AVISO)

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 casera de queso manchego

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