



# MENU 1

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

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

## **SEGUNDO (A ELEGIR PREVIO AVISO)**

Suprema de bacalao confitado con pisto de calabacín  
Merluza de pincho del cantábrico a la espalda Bermeo  
Presa ibérica con salsa de queso manchego  
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](mailto:asadorsanhuberto@gmail.com)



# MENU 2

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

Caña de lomo ibérico de bellota y queso artesano manchego  
Croquetas caseras de puchero con crujiente de yuca  
Terrina de foie y manzana con confitura de cebolla  
Gambas blancas de Huelva cocidas

## **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 carne roja con sal de escamas

## **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  
Hojas de bacalao con tomate fresco y ajillo  
Croquetas caseras de puchero con crujiente de yuca  
Langostinos de Sanlúcar y gambas blancas de Huelva cocidos

## SEGUNDO ( A ELEGIR PREVIO AVISO )

Merluza de pincho del cantábrico a la espalda bermeo  
Lubina de estero a la sal con salsa tártara  
Solomillo de ternera a la pimienta verde  
Paletilla de cordero lechal asada en horno de leña

## 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  
Langostinos de Sanlúcar y gambas blancas de Huelva cocidas

## **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

90 € IVA Incluido



Teléfono 926 92 35 35  
asadorsanhuberto@gmail.com