



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. 15€

Verduritas naturales salteadas con foie caramelizado. 16,00€

Pulpo a la plancha con patata revolcona. 22,50€

Calamar nacional a la andaluza. 15,50€

Croquetas caseras de puchero con crujiente de yuca. 14,00€

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.19€

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

Lubina de estero a la espalda Bermeo.25€

CARNES

Presa ibérica a la plancha con salsa de queso manchego.17,50€

Ciervo con reduccion de frutos rojos.17,50€

Solomillo de ternera a la pimienta verde.20€

NUESTROS ASADOS

Paletilla de cordero lechal asada en horno de leña.25,50€

Cuarto de cordero lechal asado en horno de leña (2 personas)55€

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€