



MENU 1

ENTRANTES (PARA 4 PERSONAS)

Caña de lomo ibérico de bellota y queso artesano manchego
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

Semifrío de turrón y almendras garrapiñadas sobre bizcocho de pistacho

BEBIDA

Vino de nuestra región y agua mineral (Al centro cada 4 personas)
Cerveza o refresco , café y licor (Por persona)

PRECIO

50 € IVA Incluido





MENU 2

ENTRANTES (PARA 4 PERSONAS)

Caña de lomo ibérico de bellota y queso artesano manchego
Calamar nacional a la andaluza
Gambas blancas de Huelva cocidas

SEGUNDO (A ELEGIR PREVIO AVISO)

Lubina de estero a la sal
Merluza de pincho del cantábrico a la espalda Bermeo
Cochinillo asado al estilo castellano
Entrecot de carne roja con sal de escamas

POSTRE

Semifrío de turrón y almendras garrapiñadas sobre bizcocho de pistacho

BEBIDA

Vino de nuestra región y agua mineral (Al centro cada 4 personas)
Cerveza o refresco , café y licor (Por persona)

PRECIO

55 € IVA Incluido





MENU 3

ENTRANTES (PARA 4 PERSONAS)

Jamón y caña de lomo ibérico de bellota
Crujientes de queso frito
Gambas blancas de Huelva y Langostinos de Sanlúcar 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

Semifrío de turrón y almendras garrapiñadas sobre bizcocho de pistacho

BEBIDA

Vino de nuestra región y agua mineral (Al centro cada 4 personas)
Cerveza o refresco , café y licor (Por persona)

PRECIO

60 € IVA Incluido





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 Oporto

POSTRE

Semifrío de turrón y almendras garrapiñadas sobre bizcocho de pistacho

BEBIDA

Vino de nuestra región y agua mineral (Al centro cada 4 personas)
Cerveza o refresco , café y licor (Por persona)

PRECIO

65€ IVA Incluido





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 de Huelva
2 Langostinos de Sanlúcar
3 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

Semifrío de turrón y almendras garrapiñadas sobre bizcocho de pistacho

BEBIDAS

Vino de nuestra región y agua mineral (Al centro cada 4 personas)
Cerveza o refresco , café y licor (Por persona)

PRECIO

90€ IVA Incluido

