



Para llevar Telefono 926 92 35 35

ENTRANTES

Gamba blanca fresca de Huelva cocida (100 grs). 16,50€

Almejas a la marinera o al ajillo. 23,50€

Paté casero de perdiz. 16€

*Ensalada de tomate, ventresca y parmesano
con vinagreta de frambuesa. 17€*

Ensaladilla de merluza con emulsión de zanahoria. 16,50€

Hojas de bacalao con tomate fresco y ajillo. 16,50€

Verduritas naturales salteadas 17,50€

Pulpo a la plancha con patata revolcona. 23,50€

Croquetas caseras de puchero con crujiente de yuca. 15,50€

Queso manchego artesano curado en aceite. 17,00€

Jamón ibérico de bellota. 27,50€

Caña de lomo ibérico de bellota. 25,00€

PESCADOS

Bacalao confitado con pisto de calabacín. 22€

Merluza de pincho del cantábrico a la espalda Bermeo. 21,50€

Lubina de estero a la sal con salsa tártara. 29,00€

Atún rojo salvaje a su punto con sal maldon y salsa soja. 24,00€

Tataki de atun rojo con alga wakame y salsa ponzu. 23,50€

CARNES

Presa ibérica a la plancha con salsa de queso manchego. 20€

Ciervo con reduccion de frutos rojos. 19,50€

Solomillo de ternera a la pimienta verde. 24€

NUESTROS ASADOS

Paletilla de cordero lechal asada en horno de leña. 27,50€

Cuarto de cordero lechal asado en horno de leña (2 personas) 58€

Cordero entero lechal al horno de leña (10-12 personas). 220€

Cochinillo asado al estilo castellano. 24€

Cochinillo entero (8-10 personas). 170€

POSTRES

Milhojas de hojaldre rellenas de crema pastelera, nata y fresas. 7,50€

Tarta casera de queso manchego. 6,50€

Semifrio de requesón con piñones, orujo y yema tostada. 7,50€