



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. 23€*

*Ciervo con reduccion de frutos rojos. 19,50€*

*Solomillo de ternera a la pimienta verde. 26€*

## NUESTROS ASADOS

*Paletilla de cordero lechal asada en horno de leña. 30,00€*

*Cuarto de cordero lechal asado en horno de leña (2 personas). 62€*

*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€*