



# Carta para llevar

## Entrantes

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

Almejas a la marinera o al ajillo. 25,50€

Paté casero de perdiz. 17€

Ensalada de tomate, ventresca y parmesano  
con vinagreta de frambuesa. 17,50€

Ensaladilla de merluza con emulsión de zanahoria. 17,50€

Hojas de bacalao con tomate fresco y ajillo. 17,50€

Verduritas naturales salteadas 17,50€

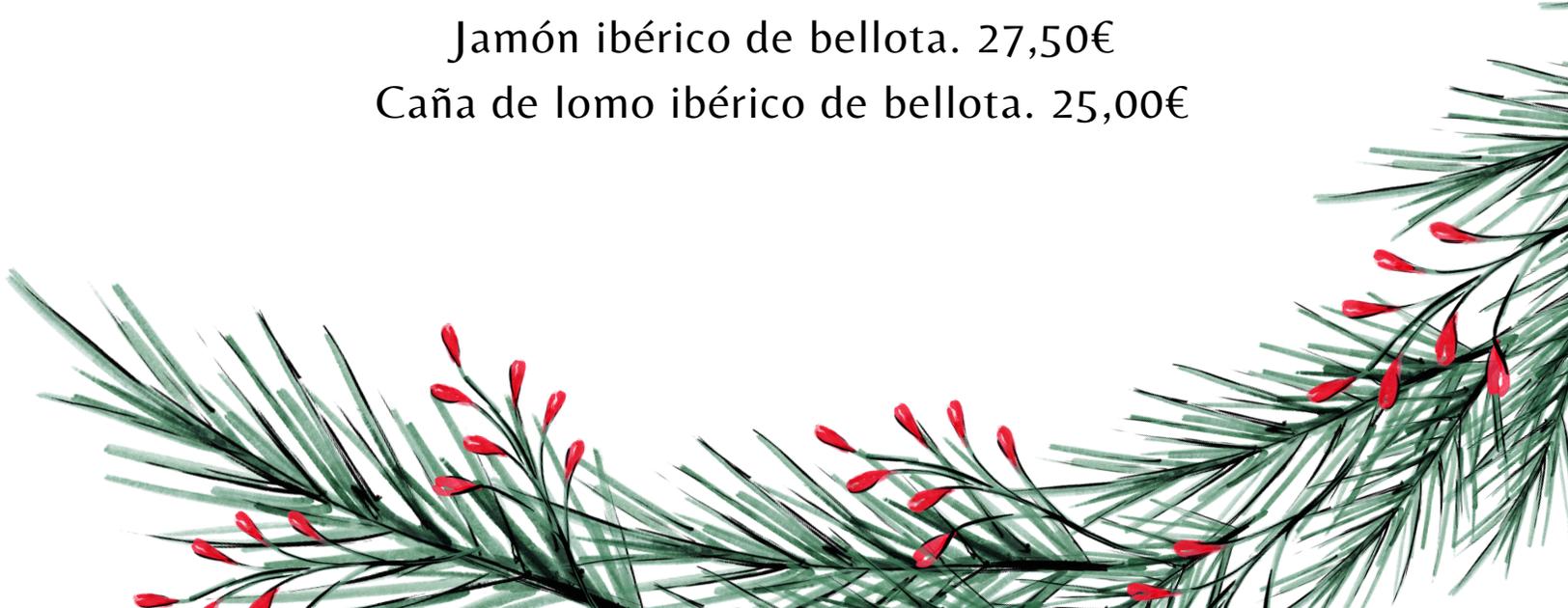
Pulpo a la plancha con patata revolcona. 25,50€

Croquetas caseras de puchero con crujiente de yuca. 17,00€

Queso manchego artesano curado en aceite. 17,00€

Jamón ibérico de bellota. 27,50€

Caña de lomo ibérico de bellota. 25,00€





# Carta para llevar

## Pescados

Bacalao confitado con pisto de calabacín. 23,50€

Merluza de pincho del cantábrico a la espalda Bermeo. 23,50€

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

Atún rojo salvaje a su punto con sal maldon y salsa soja. 25,00€

Tataki de atun rojo con alga wakame y salsa ponzu. 24,00€

## Carnes

Presa ibérica a la plancha con salsa de queso manchego. 23,50€

Ciervo con reduccion de frutos rojos. 21,00€

Solomillo de ternera a la pimienta verde. 26,50€

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). 230€

Cochinillo asado al estilo castellano. 25€

Cochinillo entero (8-10 personas). 180€

