



## Entrantes (Al Centro)

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

## Postres

Tarta casera de queso manchego

## Bebida

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

Precio 55€



## Entrantes (Al Centro)

Caña de lomo ibérico de bellota y queso artesano manchego  
Croquetas caseras de puchero con crujiente de yuca  
Gambas blancas de Huelva cocidas

## Segundo (A elegir previo aviso)

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

## Postres

Tarta casera de queso manchego

## Bebida

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

Precio 60€



## Entrantes (Al Centro)

Jamón y caña de lomo ibérico de bellota  
Croquetas caseras de puchero con crujiente de yuca  
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 con salsa de Oporto  
Paletilla de cordero lechal asada en horno de leña

## Postres

Tarta casera de queso manchego

## Bebida

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

Precio 65€



## Entrantes (Al Centro)

Jamón, caña de lomo ibérico de bellota y queso curado manchego  
Gambas blancas de Huelva y Langostinos de Sanlúcar cocidos

## Segundo

Suprema de bacalao confitado con pisto de calabacín

## Tercero

Solomillo de ternera con salsa de Oporto

## Postres

Tarta casera de queso manchego

## Bebida

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

Precio 70€



## Entrantes (Al Centro)

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

## Postres

Tarta casera de queso manchego

## Bebida

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

Precio 95€