



Para empezar

- Corte de foie casero al Oporto, teja de naranja y mermeladas 17,00 €
- Jamón 100% bellota con pan de pueblo y tomate rallado..... 21,00 €
- Langostinos de Huelva fritos con ensalada de algas y salsa picante 16,00 €

Continuamos

- Saquitos crujientes de entraña con chimichurri 14,00 €
- Ensaladilla rusa con plátano macho y regañá XXL 11,00 €
- Croquetas cremosas “ las de siempre”
 - De paletilla de ibérico (6 unid) 10,00 €
 - De carabineros (6 unid) 12,00 €
- Pulpo a nuestra manera con patata revolcona 17,00 €
- Rollitos filipinos de verduritas y pato con salsa tonkatsu 12,00 €
- Causa Limeña de salmón y aguacate con mahonesa de ajo-negro y pesto 14,00 €
- Setas de temporada gratinadas con ali-oli dulce 12,00 €
- Tortilla “vaga” de patata, foie y canónigos 12,00 €
- Salteado de cigalas y presa ibérica con fideos de arroz, tirabeques y verduritas 17,00 €
- Fardos de calamar a la plancha con arroz rojo 15,00 €
- Coca de roast beef de lomo bajo con patatas puente nuevo 16,00 €

Ensaladas

- Timbal de pimientos asados, tomates del huerto, cebolla tierna, lascas de atún y anchoas 13,00 €
- De lechugas variadas, queso Gorgonzola, tomates cherry, ibéricos y vinagreta de mostaza y miel 12,00 €
- De bogavante con aliño de su coral y toques cítricos 18,00 €
- Tartar de tomates con aguacate, berenjena asada, burrata y virutas de jamón 13,00 €

Especiales

- Salmorejo Cordobés con huevo y jamón 9,00 €
- Steak tartar de solomillo con patatas soufflé 20,00 €
- Nuestros arroces... mínimo 2 pax... precio por persona
 - Arroz caldoso con carabinero 18,00 €
 - Arroz meloso de ibérico con verduritas 15,00 €

Preguntar por medias raciones,
Pan y aperitivo 1,70€
Incremento del 8 % en terraza.