

Muchos de nuestros platos pueden elaborarse sin algunos de los alérgenos indicados. Si usted es alérgico coméntelo con nuestro personal y podrá elaborarse el plato sin el alérgeno.

Además de los alérgenos indicados todos nuestros platos contienen a causa de salsas de acompañamiento gluten, mostaza y huevo. Si usted es alérgico a estos productos indique a nuestro personal.



PARA COMPARTIR

Ensaladilla gambas			8.50€
Jamón de bellota ibérico 100% 5J		60g. / 16€	100gr/ 24€
Queso payoyo (Cabra Sierra de Cádiz)		60gr/11 €	100gr/17€
Foie caramelizado con mermelada de higos		9€	16€
Croquetas de chocos en su tinta con alioli		7€	10€
Brandada de bacalao sobre salsa de piquillo y mermelada de tomate			4€/und.
Bogavante al ajillo con vino fino			90€ kg
Gambas al ajillo			15€
Almejas a la marinera o salteadas al vinagre de Jerez			17€
Berberechos gallegos al vapor			17€
Tiras de choco de trasmallo frito		150gr/9€	250gr/14€
Tartar de gambas			17€
Steak tartar			17€
Pulpo a la brasa con crema parmentier y sal de plancton			17€
Tartar de langostinos envuelto con atun , ajo blanco de melon y toques mediterráneos			19€
Ostras francesas al natural			4€/und.

DEL ATÚN



	MEDIA	RACIÓN
Tataki de atún rojo salvaje de almadraba con wok de verdura		17€
Tartar de atún rojo salvaje de almadraba	11€	17€
Sashimi de toro con erizos		26€
Tarantelo de atun rojo salvaje de almadraba marinado con salsa asiatica, patatas arrugada y huevo de corral		17€

MARISCOS

Gambas blancas de Huelva cocidas o al carbón		110€ kg
Langostinos de Sanlúcar (Pablo Romero) cocidos o al carbón		120€ kg
Carabineros al carbón		140€ kg
Bogavante cocido o al carbón		90€ kg
Alistados (Gamba roja) a la brasa		150€ kg

DE LA HUERTA

Salmorejo con chicharrones de atún y toque de lima		7.50€
Ensalada de foie con una vinagreta de pedro ximenez, mango, melon y crujiente de jamón		13€
Ensalada tropical con aguacate, langostinos y salsa cóctel		16€
Gazpacho (vaso)		4€

ESPECIALIDADES DE LA CASA PESCADOS DEL EXPOSITOR

Al carbón	
Al aceite de oliva	
Suprema de pescado del día a la brasa con verduras de temporada	
Sargo, borriquete, corvina	45€ el kg
Lubina, urta, pargo, lenguado, salmonete	50€ el kg

CARNES AL CARBÓN

	RACIÓN
Solomillo de ternera argentina	21€
Lomo alto de ternera de retinto	20€
Presa ibérica a la plancha	17€
Presa de wuayu 1/4 kg	25€
Chuletillas de cordero lechal	20€
Solomillo de ternera argentina con foie y salsa pedro ximenez	23€

CARNES DEL EXPOSITOR AL CARBÓN

Chuleta de vaca vieja retinta	40€kg
Chuleta de vaca Charra	48€kg
Chuleta de vaca pinta cántabra	58€kg
Chuleta de vaca frisona (De aldea)	67€kg
Lomo bajo de vaca vieja retinta	40€kg
Lomo bajo de vaca Charra	48€kg
Lomo bajo de vaca pinta cántabra	58€kg
Lomo bajo de vaca frisona (De aldea)	67€kg

MUNDO DULCE

Bizcocho templado de chocolate belga con helado de vainilla		6,5€
Crema de chocolate blanco quemada con azúcar moreno, frutos rojos		6€
Cremosa tarta de queso diázabal, helado de vainilla y salsa de frutos rojos		6€
El naranja : espuma de naranja natural, gel de naranja, sorbete de mandarina y salsa de ruibarbo		6,5€
Tres formas de tomar el chocolate (mousse de chocolate con leche, crema de chocolate blanco y yogur, helado de chocolate)		6€
Helado de vainilla con salsa de chocolate caliente , chantilly		5,5€
Tocino de cielo con salsa de maracuyá y citricos		5,5€
Macedonia de frutas de temporadas , helado de vainilla		5,5€
Sorbete de limon		4 €
Sorbete de limon con solera		5 €

Muchos de nuestros platos pueden elaborarse sin algunos de los alérgenos indicados. Si usted es alérgico coméntelo con nuestro personal y podrá elaborarse el plato sin el alérgeno.

Además de los alérgenos indicados todos nuestros platos contienen a causa de salsas de acompañamiento gluten, mostaza y huevo. Si usted es alérgico a estos productos indique a nuestro personal.

