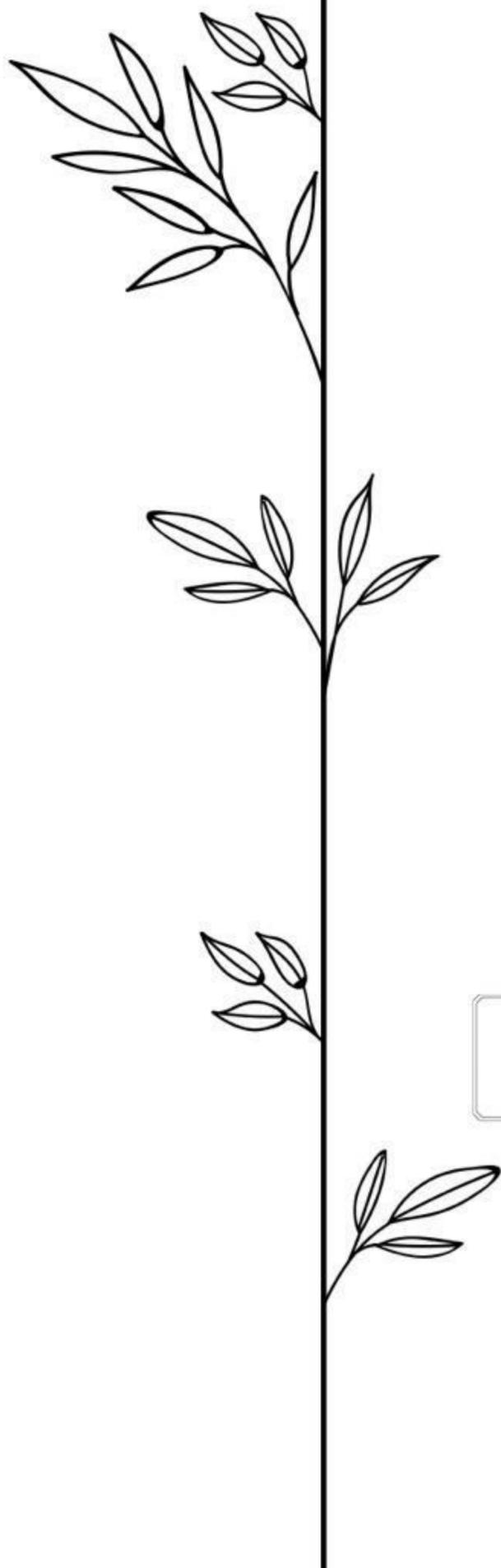


DESTINO

*Cocinamos con amor para
alimentarte el alma.*



ENTRANTES.

PATATAS ARRIERAS. 9,50€

Patatas fritas, gambas al ajillo y alioli casero.

TACOS DE COSTILLA DE CERDO A BAJA

TEMPERATURA. 9€

Carne de costilla de cerdo deshilachada, salsa de yogurt casera, cebolla encurtida y alioli.

CROQUETAS CASERAS. (Consultar).

BRIOCHE DE CARNE AL TORO. 3,50€

Carne al toro deshilachada con mahonesa de trufa y ralladura de queso parmesano.

HOT DOG DESTINO. 7€

Salchicha ibérica a la brasa, salsa de beacon, cebolla frita y mahonesa de kinchi.

TABLA DE QUESOS VARIADOS 6€ / 12€

JAMÓN DE CEBO 100% IBÉRICO. 16€

TOSTA DE ATÚN ROJO FLAMBEADO. 5,50€

Pan con mantequilla, crema de aguacate, puntilla de huevo frito, atún rojo y mahonesa de kinchi.

ENSALADAS.

ENSALADA MIXTA. 10€

Lechuga, cebolla, atún, zanahoria y maíz.

ENSALADA DE QUESO DE CABRA. 11€

Lechuga, miel, frutos secos, manzana, queso de cabra y reducción de balsámico.

DESTINO

*Cocinamos con amor para
alimentarte el alma.*

PARA LOS PEQUES.

FINGERS DE POLLO FRITO. 9,50€

POLLO A LA PARRILLA 10€

ARROCES.

ARROZ DE MARISCO AL SEÑORITO. 15€

Gamba, almejas, mejillones y chocos.

ARROZ DE CARNE IBÉRICA. 14€

Lagarto, abanico y secreto.

(PRECIO POR PERSONA, MÍNIMO 2 PAX)

DEL MAR.

CÁNULA DE TARTAR DE ATÚN ROJO CON POMADA DE
AGUACATE Y CEBOLLA ENCURTIDA. 4,50€

(premio a la mejor tapa de la feria del atún 2022)

TARTAR DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA. 15,50€

CALAMAR DE POTERA

A LA BRASA. 40€/ KG

REJO DE PULPO A LA BRASA . 18€

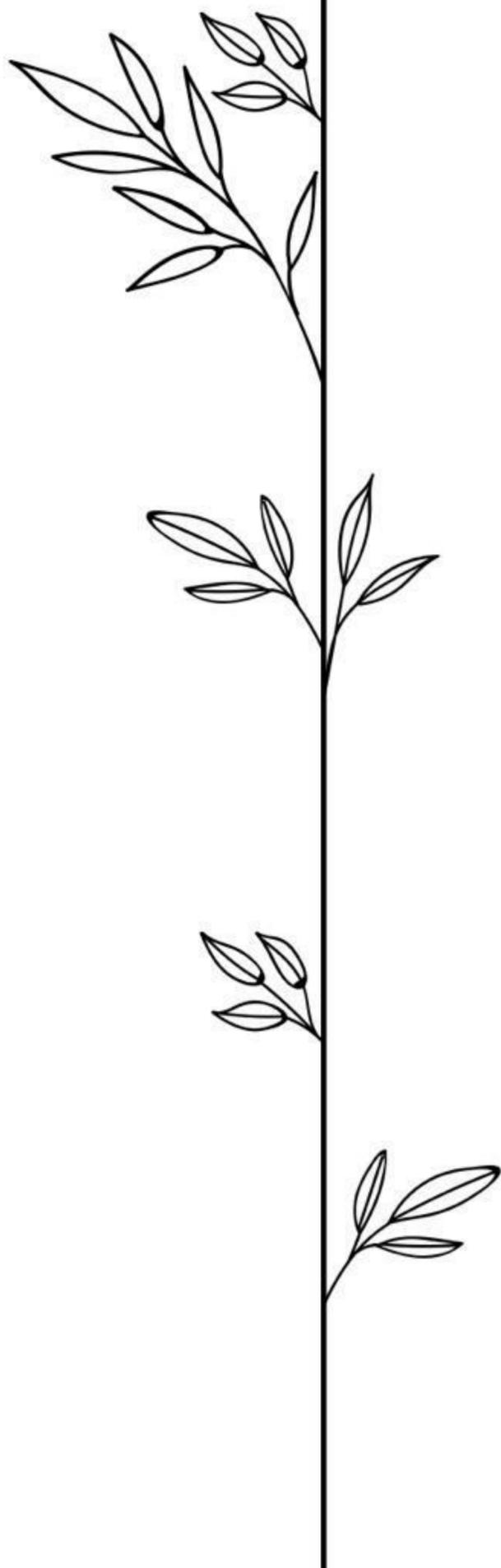
GAMBONES A LA PARRILLA. 12€

GAMBAS BLANCAS

COCIDA DE HUELVA. 16€

DESTINO

*Cocinamos con amor para
alimentarte el alma.*

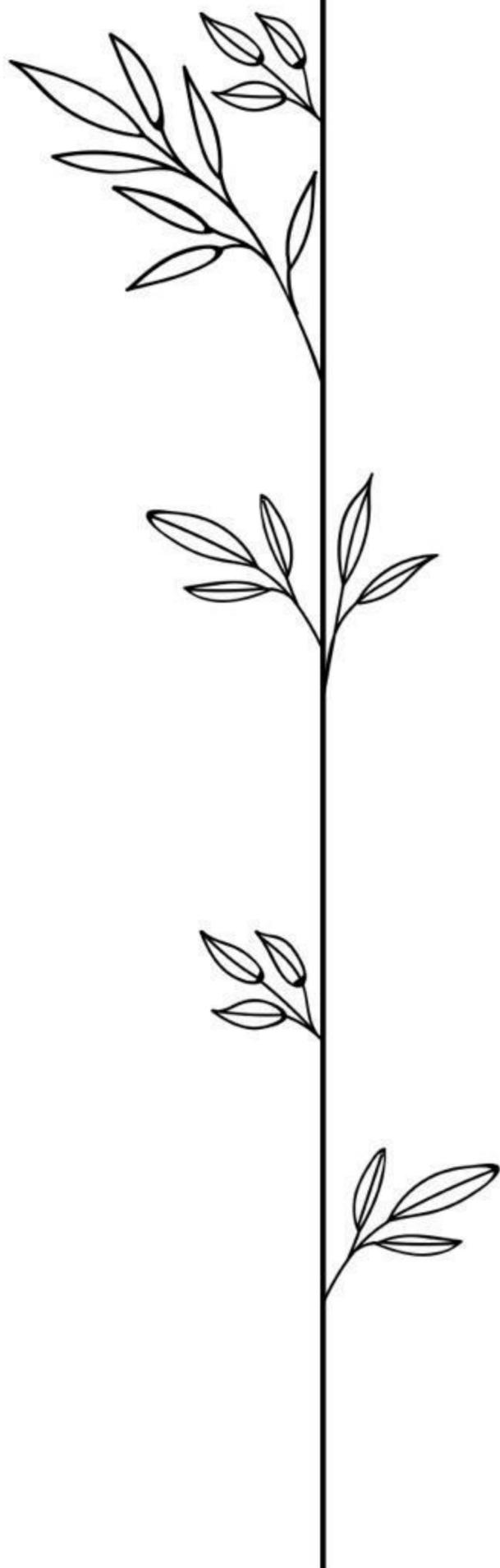


DE LA MONTAÑA.

| | |
|--|---------|
| TATAKI DE VACA IRLANDESA. | 16€ |
| STEAK TARTAR. | 14€ |
| LASAÑA CRUJIENTE DE ANGUS CON BECHAMEL DE QUESO PAYOYO. | 14,50€ |
| HAMBURGUESA ANGUS. | 12€ |
| 250g de carne de angus, cebolla morada, lechuga y crujiente de bacon. | |
| HAMBURGUESA RETINTO. | 10€ |
| 250g de carne de retinto, lechuga, cebolla caramelizada y queso de cabra. | |
| SOLOMILLO A LA PARRILLA. | 24€ |
| ENTRECOT DE ANGUS PREMIUM. | 21€ |
| PARRILLADA DE IBÉRICO (1KG) | 32€ |
| PARRILLADA DE VERDURA. | 10€ |
| CODILLO DE CERDO A BAJA TEMPERATURA. | 16€ |
| CHULETÓN DE ANGUS A LA PARRILLA CON PIEDRA. | 50€/ KG |
| COSTILLAR DE CERDO A BAJA TEMPERATURA | 16€ |

DESTINO

*Cocinamos con amor para
alimentarte el alma.*



BEBIDAS.

| | |
|-----------------------|---------|
| REFRESCOS. | 1,60€ |
| AQUARIUS Y NESTEA. | 2€ |
| MAHOU O'O TOSTADA. | 2,50€ |
| MAHOU SIN ALCOHOL. | 2,50€ |
| ALHAMBRA 1925. | 3€ |
| ALHAMBRA. | 2,50€ |
| MAHOU 5 ESTRELLAS. | 2,50€ |
| RADLER. | 2,50€ |
| MAHOU SIN GLUTEN. | 2,50€ |
| IPA. | 3€ |
| MAESTRA. | 3€ |
| FRANZISCANER. | 4€ |
| CORONITA. | 3€ |
| MANZANILLA. | 1,50€ |
| VINO DULCE. | 1,50€ |
| CAÑA. | 1,50€ |
| COPA DE CERVEZA. | 2€ |
| MACETA DE CERVEZA. | 3€ |
| TINTO DE VERANO. | 2,50€ |
| AGUA GRANDE. | 3€ |
| AGUA PEQUEÑA. | 1,50€ |
| AGUA CON GAS. | 2€ |
| CAFÉ . | 1,50€ |
| CUBIERTO, PAN Y PICO. | 1€ P.P. |