Carta Restaurante

Cervezas

Beer

- **Copa de cerveza tirador**: 2,00€.
- **Águila sin filtrar**: 3€.
- **Cruzcampo Gran Reserva**: 2,80€.
- **Estrella 1906**: 3€
- **Estrella Galicia**: 2,50€
- **Folk Artesana Aracena:** 3€
- **Estrella 0.0**: 2,40€
- **Estrella Galicia Tostada 0.0**: 3€.
- **Radler Cruzcampo:** 2,40€.
- **Cruzcampo sin gluten:** 3€.

Selección de quesos artesanos, mariscos e ibéricos

Assortment of artisan cheeses, seafood and ibéricos cold cuts

Dehesa Dos Hermanas, oveja reserva, Santa Bárbara Casas (Huelva)
Santa Barbara Casas, mature sheep's cheese from Huelva
Tapa: 4€ Ración: 15,50€.

El Bosqueño, cabra payoya curado, El Bosque (Cádiz)
El Bosqueño, payoya cured, goat´s cheese, El Bosque (Cádiz)
Tapa: 4€ Ración: 15,50€.

El Bosqueño, oveja, "Emborrado", El bosque (Cádiz)
El Bosqueño, sheep's cheese, El Bosque (Cádiz)
Tapa: 4,30€ Ración: 17€.

Rulo de cabra con arándanos, Asturias
Goat's cheese roll with cranberries, Asturias
Tapa: 3,80€ Ración: 15€.

Jamón bellota 100% Ibérico D.O. P. Jabugo (100 g.)
100% Iberico acorn-fed ham, 100g DOP Jabugo
Ración: 26€.

Sierra del Romero, cabra curado, Sierra de Aracena
Sierra del Romero, Sierra de Aracena, cured goat´s cheese
Tapa: 4€ Ración: 15,50€.

Queso azul de vaca/cabra, Asturias
Cow´s and goat´s milk blue cheese, Asturias
Tapa: 4€ Ración: 15,50€.

Tabla de selección de cinco quesos
Selection of cheeses
½ Ración: 12€ Ración: 19€.

Langostinos tigre o gambas de Huelva a la sal o cocidos
Tiger prawns, salt grilled or cooked
Ración: 24€.

Surtido de embutidos ibéricos y jamón de bellota, 100% ibérico
Selection of acorn-fed Iberico sausages and 100% Iberico ham
Ración: 24€.

Si tiene alguna intolerancia o alergia consulte a nuestro personal para ofrecerle un mejor servicio.
If you have a food intolerance please talk to our staff to enable us to offer a better service

Para empezar y compartir

Starters and dishes to share

Tartar de presa ibérica, papada y fresas de Huelva
Tartar of Iberico steak with strawberry sauce
1/2 Ración: 8€ Ración:15€.

Ensalada de perdiz en escabeche, naranja y piñones
Pickled partridge salad, with orange and pine nuts
Ración: 19€.

Flor de alcachofa con crema de foie y jamón ibérico
Artichoke flower with foie gras cream and Iberian ham
Ración: 14€.

Verduras en tempura con salsa romescu (aguacate, puerro, espárrago y champiñón)
Vegetables in tempura with romescu sauce (avocados, leeks, asparagus and mushrooms)
Ración: 15€.

Opción sin glúten

Tortilla rota de gambón y bacalao
Shrimp and codfish omelet
Ración: 12€

Foie Micuit con mermeladas caseras
Foie Micuit with homemade jams
1/2 Ración: 13€ Ración: 22€

Ensaladilla de gambas al ajillo y pimentón de La Vera
Spanish ensaladilla rusa (potato salad) with prawns in garlic and paprika sauce
Tapa: 4,80€: Ración: 13€

Opción sin glúten

Timbal de puchero
"Timbale" of stew
Ración: 12€

Dúo de croquetas caseras
Duo of homemade croquettes
½ Ración: 7€ Ración: 13€.

Risotto de carrillera con queso, boletus y gurumelos
Risotto with cheese, pork cheeks and mushrooms
Ración: 16€

Pescados de nuestros mares

Freshfish

Bacalao con tomate encebollado al pimentón
Cod in caramelized tomato and paprika sauce
Precio: 18€.

Lomo de lubina con pisto casero y calabaza
Sea bass loin with ratatouille
Ración: 22€.

Pulpo a la parrilla con crema de boletus
Grilled octopus with boletus sauce
Ración: 22€.

Cazuela de rape con langostinos y almejas
Monkfish casserole with prawns and clams
Ración: 23€.

Langostinos crujientes con salsa kimchi
Crispy prawns with kimchi sauce
Ración: 15€.

Carnes Seleccionadas

Selection of meat dishes

Lasaña de presa ibérica con guarnición de berenjena asada
Iberico pork lasagne with roasted aubergine garnish
Tapa: 6,50€.

Carrillera ibérica al oporto con bollo de papas de Aracena
Iberian pork cheek with Port wine and Aracena potato buns
Tapa: 6€ Ración: 16€.

Presa ibérica a la parrilla y glaseado de mostazas
Grilled Iberico steak with a mustard glaze
Ración: 22€.

Pluma ibérica a la parrilla con dúo de salsas
Grilled Iberian pork "Pluma" with duo of sauces
Ración: 22€

Solomillo de ternera con crema de boletus
Beef tenderloin in boletus cream
Precio: 10€. (100 gr)

Paletilla de cordero a baja temperatura (aprox 500 gr.)
Baked lamb shoulder
Precio: 6€ (100 gr)

Postres

Desserts

Nuestra visión de una tarta de queso
Our vision of a cheese cake
Precio: 6,50€.

Brownie de chocolate y nueces con crema de vainilla y mermelada de frutos rojos
Chocolate and walnut brownie with vanilla buttercream and red fruit jam
Precio: 6€.

Crema de tocino de cielo con mousse de yogurt
Cream of custard with yogurt mousse
Precio: 6€.

Opción sin lactosa y sin frutos de cáscara

"Rebaná" dulce de chocolate blanco y sirope de toffee
Toast with white chocolate and toffee syrup
Precio: 6€.

Hojaldre Essentia con helado de vainilla y toffee
Warm pastry parcel served with vanilla and tofe ice cream
Precio: 6,5€.

Abanico de frutas de temporada
Fan of seasonal fruit
Precio: 5€.

Todos nuestros platos están elaborados con aceite de oliva virgen extra. Algunos de nuestros platos pueden contener trazas de alérgenos.
Our dishes are prepared with Extra Virgen Olive oil. Some of our dishes may contain traces of allergenic foods

Si tiene alguna intolerancia o alergia consulte a nuestro personal para ofrecerle un mejor servicio.
If you have a food intolerance please talk to our staff to enable us to offer a better service

El 70% de nuestra cocina es apta para personas celíacas y con intolerancia a la lactosa.
70% of our dishes are prepared for coeliacs and people with lactose intolerance

Crustáceos · Pescado · Soja · Moluscos · Frutos Secos Cáscara · Mostaza · Sulfitos · Glúten · Huevos · Cacahuete · Lácteos · Apio · Sésamo · Altramuces

free WIFI

Octubre 2024