

Menú del día

ENTRANTES

- 1.-Ensalada de melón con jamón, salmón y langostinos a la vinagreta de caviar.
- 2.-Ensalada de ventresca de atún con tomate de huerta y pimiento asado.
- 3.-Carpaccio de ternera aromatizado con sal maldón y virutas de foie-gras con aceite de trufa.
- 4.-Tímbal de escalibada con nuestro salmón ahumado de la casa y vinagreta de frutos secos.
- 5.-Alcachofas fritas de temporada con jamón de jabugo.
- 6.-Gazpacho o sopa de pescado (temporada).
- 7.-Gambas al ajillo.
- 8.-Calamares a la andaluza.

NUESTROS ARROCES, PESCADOS y CARNES

- 9.-Salmon salvaje de Noruega con espinacas y reducción Pedro Ximenez
- 10.-Chípirones a la plancha con zamburiña y pisto de marisco
- 11.- Bacalao de Islandia al Orío.
- 12.-Paella marinera "Casa Soler" (mínimo dos personas).
- 13.-Arroz negro con almejas (mínimo dos personas).
- 14.-1/2 paletilla de lechal al horno con patatas a lo pobre.
- 15.-tataki de chuleta a la brasa con salsa bordalesa
- 16.-Costillas de cordero con guarnición.

POSTRES

- 1.-Profiteroles con chocolate caliente.
- 2.-Queso curado de oveja.
- 3.-Flan de huevo.
- 4.-Fresas con pimienta, helado nata
- 5.-Helado de canela.
- 6.-Piña natural o melón.
7. Helado de bombón rocher con chocolate caliente.
- 8.-Helado de yogurt Griego.
- 9.-Helado de fresas silvestres.

Precio por menú.....33.50 €

Vino de la casa.....8.85 €

10% de i.v.a no incluido

en carta