LABOCA
EL ROCÍO

PARA EMPEZAR

· Anchoa del Cantábrico - 6,00 €/unidad
· Jamón ibérico de bellota (80 g) - 30,00€
· Tabla de Quesos Doñana - 20,00€
· Gambas de Huelva cocidas, a la plancha
o a la costra (225 g) - 30,00€
· Ensaladilla de la casa - 12,00€
· Tartar de salchichón ibérico - 15,00€
· Mi-cuit de pato casero con
mermeladas artesanas - 15,00€
· Ensalada de perdiz escabechada - 14,00€
· Croquetas ibéricas con velo de jamón - 14,00€
· Crujiente de espinacas y langostinos - 16,00€

DE CUCHARA

· Caldo rociero con hierbabuena - 10,00€
· Sopa de ajo - 12,00€

PASTAS Y ARROCES

· Tagliatelle con carabineros - 24,00€
· Fideuá marinera - 14,00€/persona
(mínimo 2 personas)
· Arroz de verduras - 12,00€/persona
(mínimo 2 personas)
· Arroz de pato marismeño - 16,00€/persona
(mínimo 2 personas)
· Arroz de ibéricos - 16,00€/persona
(mínimo 2 personas)
· Arroz negro - 14,00€/persona
(mínimo 2 personas)

PESCADOS

· Albóndigas de choco con
espuma de guisantes - 16,00€
· Chipirones rellenos sobre migas
en su tinta - 30,00€
· Lomo de bacalao a baja temperatura
sobre cuscús del mar - 23,00€
· Salmón a la naranja y romero - 16,00€
· Guiso de rape con almejas - 28,00€

CARNES

· Canelón de carrillera ibérica - 24,00€
· Milhojas de presa sobre
arroz frito al jamón - 29,00€
· Solomillo con parmentier de patata
y setas de temporada - 24,00€
· Cachopo casero con patatas fritas
y pimientos - 24,00€
· Brazuelo de cordero lechal
al horno - 45,00€

POSTRES

· Melón infusionado en albariza - 6,00€
· Fresas estofadas con nata - 8,00€
· Tarta de queso payoyo casera - 7,00€
· Milhojas de turrón - 7,00€
· Coulant de chocolate con frutos
rojos y helado - 8,00€
· "Huevo" La Malvasía - 12,00€

Precios IVA Incluido
Disponemos de carta de alergenos si se solicita

STARTERS

· Cantabrian anchovies - 6,00€/unit
· Acorn-fed Iberian ham (80 g) - 30,00€
· Doñana cheese platter - 20,00€
· Huelva shrimp, boiled, grilled,
or baked in a crust (225 g) - 30,00€
· House-made potato salad - 12,00€
· Iberian salchichón tartare - 15,00€
· Homemade duck mi-cuit with
artisanal jams - 15,00€
· Marinated partridge salad - 14,00€
· Iberian croquettes with a thin slice of ham - 14,00€
· Crispy spinach and prawns - 16,00€

SOUPS AND CREAMS

· Rociero broth with mint - 10,00€
· Garlic soup - 12,00€

PASTA AND RICES

· Tagliatelle with carabineros shrimp - 24,00€
· Seafood fideuá - 14,00€/person
(minimum 2 people)
· Vegetable rice - 12,00€/person
(minimum 2 people)
· Marsh duck rice - 16,00€/person
(minimum 2 people)
· Rice with Iberian ham and pork - 16,00€/person
(minimum 2 people)
· Black rice - 14,00€/person
(minimum 2 people)

FISH

· Cuttlefish meatballs with
pea foam - 16,00€
· Stuffed baby squid on breadcrumbs
in their own ink - 30,00€
· Slow-cooked cod fillet served over seafood
couscous - 23,00€
· Salmon with orange and rosemary - 16,00€
· Monkfish stew with clams - 28,00€

MEAT

· Iberian pork cheek cannelloni - 24,00€
· Iberian presa mille-feuille served over
ham-flavored fried rice - 29,00€
· Tenderloin steak with potato parmentier
and seasonal mushrooms - 24,00€
· Homemade cachopo with French fries
and bell peppers - 24,00€
· Oven-roasted suckling
lamb shank - 45,00€

DESSERTS

· Melon infused with albariza - 6,00€
· Strawberries braised in cream - 8,00€
· Homemade Payoyo cheese cake - 7,00€
· Nougat mille-feuille - 7,00€
· Chocolate coulant with
red berries and ice cream - 8,00€
· La Malvasía "Egg" - 12,00€

Price VAT Included
An Allergen Menu is available upon request.

CARTA DE OTOÑO | INVIERNO

Telefono de Reserva / Bookings
+34 959 44 27 13

Horario de Almuerzo / Lunch
De 13.00h a 15.30h

Horario de Cena / Dinner
De 20.00h a 23.00h

AUTUMN | WINTER MENU