

ENTRANTES

- Jamón Ibérico (80 g) con Tosta. 28,00€
 - Tabla de Quesos "Doñana" 21,00€
- Anchoa sobre Regañá de Mantequilla. 4,50€/ud
- Gamba Blanca de Huelva Cocidas al Momento (250 g). 30,00€
 - Ensaladilla de Gambas al Ajillo. 12,00€
 - Torrija Ibérica de Foie. 16,00€
 - Sopa de Cebolla al Tomillo 9,00€
 - Espárragos salteados con Romesco y Burrata Cremosa. 18,00€
- Ensalada Crujiente de Espinacas y Langostinos. 16,00€
 - Salteado de Setas de Temporada, Crema de Portobello y Huevo Poché. 14,00€
- Flor de Alcachofa sobre Falso Risotto. 17,00€

PESCADOS

- Dorada Frita sobre su Propia Espina y Emulsión de Cítricos. 20,00€
- Corvina y Puerro en Texturas. 20,00€
 - Rape Guisado con Alubias y Bivalvos al Fino de Jerez. 23,00€
- Calamar Relleno de Crema Suave de Sobrasada. 24,00€

NUESTRAS CARNES

- Presa Ibérica a la Parrilla con Parmentier de Chicharrones y Manteca Colorá. 22,00€
- Solomillo de Ternera con Foie y Cremoso de Patata Trufada. 25,00€
- Lingote de Cochinillo Confitado con Crema de Manzana y Vainilla. 25,00€
 - Canelón de Carrillera con Bechamel de Foie. 22,00€

ARROCES Y ALGO MÁS.. (Mínimo 2 personas)

- Arroz Negro. 15,00€
- Arroz Marinero. 15,00€
- Arroz Seco de Ibéricos. 19,00€
- Arroz Cremoso de Pato. 21,00€
- Fideuá Marinera con Alioli. 17,00€

POSTRES

- Milhojas de Pistacho de Nata. 10,00€
 - Tartaleta de Limón. 10,00€
 - Huevo Malvasía. 12,00€
- Coulant de Chocolate. 8,00€



CARTA DE OTOÑO - INVIERNO

Horario de Almuerzo / Lunch
Desde la 13.00h

Horario de Cena / Dinner
Desde la 20.00h

Telefono de Reserva / Bookings
+34 959 44 27 13

Precios IVA Incluido
Prices VAT Included



STARTERS

- Iberian Ham (80 grs) with Toast. 28,00€
 - Cheese Board "Doñana". 21,00€
- Anchovy on Butter "Regañá". 4,50€/ud
- White Shrimp from Huelva Cooked at the Moment (250g). 30,00€
 - Garlic Shrimp Salad. 12,00€
 - Iberian Torrija with Foie. 16,00€
 - Onion Soup with Thyme. 9,00€
- Sautéed Asparagus with Romesco and Creamy Burrata. 18,00€
 - Crispy Salad of Spinach and Spinach and Prawn Salad. 16,00€
- Sautéed Seasonal Mushrooms, Portobello Cream and Poached Eggs. 14,00€
- Artichoke Flower on False Risotto. 17,00€

FISH

- Fried Sea Bream on its own Backbone and Citrus Emulsion. 20,00€
 - Sea Bass and Leek in Textures. 20,00€
 - Stewed Monkfish with Beans and Bivalves with Fino de Jerez. 23,00€
 - Cream Stuffed Calamari Soft Sobrasada. 24,00€

OUR MEATS

- Grilled Iberian Prey with Pork Scratchings Parmentier and "Manteca Colorá". 22,00€
- Beef Sirloin with Foie and Creamy Truffled Potato. 25,00€
- Piglet Confit Ingot with Apple and Vanilla Cream. 25,00€
 - Pork Cheek Cannelloni with Foie Bechamel. 22,00€

RICE AND MORE... (Minimum 2 people)

- Black Rice. 15,00€
- Seafood Rice. 15,00€
- Dry Rice with Iberian Cured Meat. 19,00€
 - Creamy Duck Rice. 21,00€
- Seafood Fideua with Alioli. 17,00€

DESSERTS

- Millefeuille of Pistachio de Nata. 10,00€
 - Lemon Tart. 10,00€
- La Malvasía Egg. 12,00€
- Chocolate Coulant. 8,00€

