

ENTRANTES

- Jamón Ibérico (80 grs) con sus Tostas 28,00€
 - Tabla de Quesos Doñana 24,00€
 - Tataki de Presa Ibérica 24,00€
- Gamba Blanca de Huelva Cocidas o Plancha (250 grs) 32,00€
 - Ensaladilla de Gambas al Ajillo 14,00€
- Salmorejo con Aceite de Albahaca y Tierra de Aceitunas Negras 12,00€
 - Ensalada Crujiente de Espinacas y Langostinos 16,00€
 - Alcachofas a la Plancha sobre Pipirrana con Alioli de Ajo Frito y Perlas de AOVE 18,00€
- Salteado de Setas de la Comarca, Crema de Portobello y Huevo Poché 14,00€
 - Ensalada de Tomate de Temporada con Magret de Pato, Gajos de Ciruela y Vinagreta de Naranja 16,00€
- Tomate de Temporada con Burrata y Pesto de Albahaca 18,00€

PESCADOS

- Corvina y Puerros en Textura 24,00€
- Lubina sobre Rabuchón de Judías Verdes y Salteado de Espárragos, Tomate Seco y Aceitunas Negras 23,00€
 - Bacalao sobre Parmentier, Cebolla al Moscatel con Pasas y Chips de Puerro 26,00€
- Calamar de Potera con Romesco y Verduritas Baby 28,00€

NUESTRAS CARNES

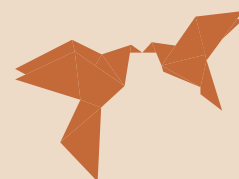
- Presa Ibérica a la Parrilla con Parmentier de Chicharrones y Manteca Colorá 25,00€
 - Solomillo de Ternera con Foie y Cremoso de Patata Trufada 27,00€
 - Cola de Toro con sus Patatas Fritas Naturales 24,00€
- Lingote de Cochinillo confitado con Compota de Manzanas y Vainilla 26,00€
 - Canelón de Carrillera con Bechamel de Foie 24,00€

ARROCES Y ALGO MÁS.. (Mínimo 2 personas)

- Arroz Negro 20,00€ p/p
- Arroz Marinero 25,00€ p/p
- Arroz Seco de Ibéricos 25,00€ p/p
- Arroz Cremoso de Pato 25,00€ p/p
- Fideua Marinera con Alioli 20,00€ p/p

POSTRES

- Huevo Malvasía 14,00€
- Tarta de Queso Payoyo y Culin de Frutos Rojos 12,00€
 - Torrija con Helado de Turrón 14,00€
- Piña Colada con Nata y Helado de Coco 16,00€
 - Tarta de Chocolate a la Manzanilla 12,00€
- Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla y Sirope de Fresa 10,00€



LABOCA
EL ROCÍO

CARTA DE PRIMAVERA | VERANO

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

LA MALVASÍA
EL ROCÍO
★★★★

STARTERS

- Iberian Ham (80 g) with Toasts 28,00€
 - Doñana Cheese Board 24,00€
 - Iberian Pork Tataki 24,00€
- White Prawns from Huelva, Boiled or Grilled (250 g) 32,00€
 - Garlic Prawn Russian Salad 14,00€
- Salmorejo with Basil Oil and Black Olive Crumble 12,00€
 - Crispy Spinach and Prawn Salad 16,00€
- Grilled Artichokes on Pipirrana with Fried Garlic Aioli and Extra Virgin Olive Oil Pearls 18,00€
- Sautéed Local Mushrooms, Portobello Cream and Poached Egg 14,00€
 - Seasonal Tomato Salad with Duck Magret, Plum Wedges and Orange Vinaigrette 16,00€
 - Seasonal Tomato with Burrata and Basil Pesto 18,00€

FISH

- Meagre with Leeks in Different Textures 24,00€
- Sea Bass on a Bed of Green Beans with Sautéed Asparagus, Sun-Dried Tomatoes, and Black Olives 23,00€
 - Cod on Parmentier, Muscatel Onion with Raisins, and Crispy Leek Chips 26,00€
- Line-Caught Squid with Romesco Sauce and Baby Vegetables 28,00€

OUR MEATS

- Grilled Iberian Pork Shoulder with Pork Rind Parmentier and "Manteca Colorá" 25,00€
 - Beef Tenderloin with Foie Gras and Truffled Mashed Potatoes 27,00€
 - Oxtail Stew with Natural Hand-Cut Fries 24,00€
- Confit Suckling Pig "Lingot" with Apple and Vanilla Compote 26,00€
 - Beef Cheek Cannelloni with Foie Béchamel 24,00€

RICE AND MORE... (Minimum 2 people)

- Black Rice 20,00€ p/p
- Seafood Rice 25,00€ p/p
- Dry Rice with Iberian Meats 25,00€ p/p
 - Creamy Duck Rice 25,00€ p/p
- Seafood Fideuà with Aioli 20,00€ p/p

DESSERTS

- Malvasía Egg 14,00€
- Payoyo Cheese Cake with Red Berry Coulis 12,00€
- Spanish Torrija (French Toast) with Nougat Ice Cream 14,00€
- Piña Colada with Whipped Cream and Coconut Ice Cream 16,00€
 - Chocolate and Manzanilla Wine Cake 12,00€
- Chocolate Coulant with Vanilla Ice Cream and Strawberry Syrup 10,00€