

ENTRANTES

- Jamón Ibérico (80 grs) con sus Tostas - 28,00€
- Tabla de Quesos Doñana - 24,00€
- Gambas Blancas de Huelva (Cocidas a la Plancha o a la Costra) - 32,00€
- Anchoas del Cantábrico con Pico de Gallo y Perlas de AOVE - 3,50€/ud.
- Tomate Rociero - 12,00€
- Escalivada con Vinagreta de Pistachos y Burrata Fina - 14,00€
- Ensaladilla de Gambas al Ajillo - 14,00€
- Crujiente de Espinacas y Langostinos - 16,00€
- Tartar de Atún con Guacamole - 22,00€
- Salmorejo con Helado de AOVE y Mojama de Atún - 12,00€
- Ajoblanco con Helado de Mandarina y Lascas de Bacalao - 14,00€
- Croquetas Ibericas con Velo de Jamón - 14,00€

PASTAS Y ARROCES

- Tagiatelle con Carabineros - 24,00€
- Arroz de Verduras - 18,00€ p/p
- Arroz Marinero - 20,00€ p/p
- Arroz Seco de Ibéricos - 22,00€ p/p
- Arroz Negro - 20,00€ p/p
- Fideuá Marinera con Alioli de Albahaca - 20,00€ p/p

PESCADOS

- Chipirón Relleno de Migas en su Tinta - 20,00€
- Corvina sobre Espuma de Espárragos y Verduras de Temporada - 28,00€
- Lomo de Bacalao sobre Pisto - 26,00€
- Tataki de Atún, Bizcocho de Wasabi y Perlas de Soja - 24,00€
- Pulpo a la Plancha sobre Parmentier y su Carbón - 24,00€

CARNES

- Milhojas de Presa Ibérica con Patatas Paja - 24,00€
- Solomillo de Ternera con Foie y Cremoso de Patata Trufada - 28,00€
- Magret de Pato con Reducción de Pedro Ximénez y Zanahorias Baby - 26,00€
- Lingote de Cochinillo Confitado con Compota de Manzana y Vainilla - 26,00€
- Canelón de Rabo de Toro con Bechamel Trufada - 22,00€

POSTRES

- Tarta de Queso con Galleta Lotus - 8,00€
- Coulant de Chocolate con Frutos Rojos y Helado - 8,00€
- Huevo Malvasía - 10,00€
- Milhojas de Limón - 8,00€
- Piña Colada - 8,00€

Precios IVA Incluido
Disponemos de carta de alergenios si se solicita

CARTA DE PRIMAVERA | VERANO

SPRING | SUMMER MENU

STARTERS

- Iberian Ham (80 gr) with Toasts - 28,00€
- Doñana Cheese Board - 24,00€
- White Prawns from Huelva (Grilled, Salted or Crusted) - 32,00€
- Cantabrian Anchovies with Pico de Gallo and EVOO Pearls - 3,50€/pc.
- Rociero Tomato - 12,00€
- Escalivada with Pistachio Vinaigrette and Fine Burrata - 14,00€
- Garlic Prawn Salad - 14,00€
- Crispy Spinach and Prawn Bites - 16,00€
- Tuna Tartare with Guacamole - 22,00€
- Salmorejo with EVOO Ice Cream and Tuna Mojama - 12,00€
- Ajoblanco with Mandarin Ice Cream and Cod Flakes - 14,00€
- Iberian Ham Croquettes with Ham Veil - 14,00€

PASTA AND RICES

- Tagiatelle with Carabineros Prawns - 24,00€
- Vegetable Rice - 18,00€ p/p
- Seafood Rice - 20,00€ p/p
- Dry Rice with Iberian Pork - 22,00€ p/p
- Black Rice - 20,00€ p/p
- Seafood Fideuà with Basil Aioli - 20,00€ p/p

FISH

- Stuffed Baby Squid with Migas in Its Own Ink - 20,00€
- Meagre on Asparagus Foam with Seasonal Vegetables - 28,00€
- Cod Loin on Ratatouille - 26,00€
- Tuna Tataki, Wasabi Sponge Cake and Soy Pearls - 24,00€
- Grilled Octopus on Parmentier and Its Charcoal - 24,00€

MEAT

- Iberian Pork Presa Mille-Feuille with Shoestring Potatoes - 24,00€
- Beef Tenderloin with Foie Gras and Creamy Truffled Potato - 28,00€
- Duck Magret with Pedro Ximénez Reduction and Baby Carrots - 26,00€
- Confit Suckling Pig Loin with Apple and Vanilla Compote - 26,00€
- Oxtail Cannelloni with Truffled Béchamel - 22,00€

DESSERTS

- Cheesecake with Lotus Biscuit - 8,00€
- Chocolate Coulant with Red Berries and Ice Cream - 8,00€
- Malvasía Egg - 10,00€
- Lemon Mille-Feuille - 8,00€
- Piña Colada - 8,00€

Price VAT Included
An Allergen Menu is available upon request.