

ENTRANTES

ENSALADILLA RUSA CON GAMBAS DE CRISTAL 9€

Russian salad
Salade russe

CARPACCIO DE SOLOMILLO DE VACUNO, RELLENO DE JAMÓN IBÉRICO Y FOIE 20€

Beef sirloin carpaccio, stuffed with iberian ham and foie
Carpaccio de surlonge de boeuf, farci au jambon ibérique et au foie

CARPACCIO DE BACALAO CON TOMATE, LÁGRIMAS DE ACEITUNA NEGRA Y AOVE 13€

Cod carpaccio wit tomatoes, tears of black olive and olive oil
Carpaccio de morue a la tomate, larmes d'olive noire et huile d'olive

CARPACCIO DE DE CHULETA DE TERNERA CON MOSTAZA, CEBOLLETA, PEPINILLO Y YEMA DE HUEVO 18€

Meat Carpaccio with mustard, pickles, chives and egg yolk

ENSALADA DE POLLO ESCABECHADO 14€

Pickeld Chicken Salad
Salade de poulet marine

ENSALADA MIXTA 14€

Mixed Salad
Salade mixte

ENSALADA DE TOMATE CON VENTRESCA, CEBOLLETA Y PIPARRAS 14€

Tomato salad with tuna, onion and piparras
Salade de tomates avec ventre, oignon vegetal et piparras

ENSALADA DE QUESO DE CABRA, VINAGRETA DE FRUTOS ROJOS Y FRUTOS SECOS 14€

Goat cheese salad, red fruit vinaigrette and nuts
Salade de chevre aux fruits rouges et vinaigrette de fruits secs

ENSALADA DE PULPO, MOSTAZA, CHIPS VEGETALES Y DADOS DE PATATA 18€

Octopus salad, mustard, vegetable chips and potato
Salade de poivrons, moutarde, chips de legumes et dés de pomme de terre

Listado de Alérgenos:



Gluten



Huevo



Pescado



Lácteo



Soja



Molusco



Crustaceo



Sulfitos



Frutos Secos



Mostaza



Altramuces



Sésamo



CARTA GASTRONÓMICA

TIMBAL DE VENTRESCA CON PIMIENTOS ASADOS Y CEBOLLA CAMELIZADA 16€

Timbale of tuna with roasted peppers and caramelized onion
Poivrons rotis a la ventreche et oignon caramélisé

CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN O VARIADAS 10 UD. 12€

Various or ham Croquettes

PULPO CON PARMENTIER DE PATATA Y PIMENTÓN 25€

Octopus with potato parmentier and paprika
Pieuvre au pomme de terre parmentier

CHIPIRONES A LA PLANCHA CON ALIOLI DE AJO NEGRO 20€

Grilled squid with black garlic aioli
Calamar grillé

CALAMAR A LA ANDALUZA 18€

Squids at "Andaluza" style
Calamar frits

GAMBA BLANCA DE HUELVA 25€

Grilled White prawns
Crevettes blanches grillées

GAMBAS AL AJILLO 20€

Garlic prawns
Crevettes a l'ail

PIMIENTOS RELLENOS DE MERLUZA 12€

Peppers stuffed with fish
Paivrons farcis au merlu

ZAMBURIÑAS 10 UD. 21€

Listado de Alérgenos:



Gluten



Huevo



Pescado



Lácteo



Soja



Molusco



Crustaceo



Sulfitos



Frutos Secos



Mostaza



Altramuces



Sésamo



CARNES MEATS

ENTRECOT DE VACUNO CON PATATAS FRITAS Y PIMIENTOS 19,5€

Beef entrecote with chips and peppers

SOLOMILLO DE VACUNO 26€

Beef tenderloin with chips

CARRILLERAS DE TERNERA AL VINO TINTO 20€

Stewed cheeks in red wine

RABO DE VACUNO ESTOFADO CON CAMELO DE VINO 20€

Stewed tail

ABANICO DE CERDO IBÉRICO CON SALSA DE MOSTAZA ANTIGUA 19,5€

Lean pork on the grill

CHULETÓN DE TERNERA DE ALISTE 1KG 35€/Kg

Beef steak 1 Kg

CHULETÓN DE VACA FRISONA MADURADA 1Kg aprox. 60€/Kg

Friesian cow steak 1 Kg

PESCADOS FISH

LUBINA SALVAJE AL HORNO 20€

Baked sea bass

LUBINA SALVAJE ENTERA AL HORNO SEGÚN PESO 40€/Kg

Baked sea bass

BACALAO AL PILPIL 20€

Cod in pil pil (olive oil emulsion)

BACALAO BRASEADO CON TOMATES Y AJOS TIERNOS 20€

Grilled cod with tomatoes and garlic

PESCADOS DEL DÍA S/M

Listado de Alérgenos:



Gluten



Huevo



Pescado



Lácteo



Soja



Molusco



Crustaceo



Sulfitos



Frutos Secos



Mostaza



Altramuces



Sésamo



POSTRES DESSERTS

TARTA CREMOSA DE QUESO  5,5€

Cheese cake

ARROZ CON LECHE CASERO  3,8€

Rice with milk

NATILLAS CASERAS  3,5€

Custards

FLAN DE HUEVO AL CARAMELO  3,5€

Egg flain with caramel

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO  5€

Chocolate coulant

PANACOTA DE MOJITO CON SORBETE DE LIMA Y DE LIMÓN  5€

Mojito panna cotta with lemon and lime

HELADO ITALIANO ARTESANO DE PISTACHO  7,8€

HELADO ITALIANO ARTESANO DE MANGO  7,8€

HELADO ITALIANO CON SORBETE DE SICILIA  7,8€

Listado de Alérgenos:



Gluten



Huevo



Pescado



Lácteo



Soja



Molusco



Crustaceo



Sulfitos



Frutos Secos



Mostaza



Altramuces



Sésamo