

DESAYUNOS

Café o Infusión + Zumo de Naranja Natural + Bollería
(2 Donuts, Croissant a la plancha, Bizcocho o Tostada)

BOCADILLOS

York y queso o jamón serrano o bacon y queso

Lomo a la plancha o tortilla al gusto o calamares romana

SELECCIÓN DE TAPAS

Jamón 100 % Ibérico. Bellota Reserva 2014 D.O Huelva

Lomo ibérico de bellota selección

Terrina de pato "mi-cuit" con puré de reineta
y reducción de vino tinto (Nuestro tradicional
foie elaborado en casa)

Foie de pato fresco a la plancha acompañado de setas y orejones ...

Pulpo a la parrilla de encina con patata asada
y ali oli suave de pimentón de la Vera

Cajita de rabas de calamar en fritura andaluza con alioli de yuzu ...

Gamba roja salteada con ajo frito deshidratado
y pimentón de la Vera.....

Brocheta de cigala en tempura coreana
con vinagreta de sus corales (5 unidades)

Gamba blanca de Huelva a la parrilla (125 gr.)

Cochinillo "Marca de Garantía"
al cochifrito en cama de patatas paja

Cesta de croquetones de cigala
muy cremosos con crema de sus corales (5 unidades).....

Cesta de croquetones de rabo
muy cremosos con su Demi Glace (5 unidades).....

Carrilleras de Ibérico estofada al vino
de la Ribera sobre crema parmentier.....

Rabo de Toro estofado como antaño
en pan de fermentación húmeda

PLATOS DULCES

"Tarrito" de crema de queso fresco, galleta de almendra rota
con crujientes y coulis de frambuesa natural
(adaptación de nuestra tarta de queso clásica)

Café Goloso
(Espuma de dulce de leche, gel de café y avellana tostada).....

Dúo de Profiteroles (hechos en casa)
con nata o con helado de vainilla al Amaretto.....

(Platos ideados para disfrutar de medias raciones en compañía)

Ensalada de queso de cabra a la plancha
en costra de almendras con vinagreta de miel y mostaza

Ensalada de brotes, tomatitos, lascas de queso
y Langostinos en tempura con Americana cremosa

Mollejas de lechazo al estilo de siempre.....

Huevo trufado con patata cremosa, pisto,
pan de pueblo y trufa negra de La Velilla

Dúo de Quesos afinados en nuestra cava:
Oveja viejo y artesano de cabra.....

Arroz cremoso de Boletus y trufa Negra
con huevo de balneario a 62 °

Arroz negro de sepiolas con tallarines
aliñados de calamar de potera

Arroz marino de langostinos, almejas y plancton.....

Yogurt del día trufado, coulis de tomate y polvo de olivas negras....

Tosta de sardina ahumada en casa con falso guacamole

Disponemos de una gran selección de vinos, afinados en nuestra bodega climatizada, para disfrutar en compañía. Consulte nuestra Carta.

En cumplimiento de la norma UE 1169-2011 tenemos a disposición una tabla guía con el contenido de productos que puedan ser susceptibles de causar alergias y/o intolerancias. Pregunte al responsable de sala.