



## SELECCIÓN DE TAPAS

(Platos ideados para disfrutar de medias raciones en compañía)

Jamón 100 % Ibérico. Bellota Reserva 2014 D.O Huelva .....	9,95€
Lomo ibérico de bellota selección .....	8,25€
Terrina de pato "mi-cuit" con puré de reineta y reducción de vino tinto (Nuestro tradicional foie elaborado en casa) .....	6,75€
Pulpo a la parrilla de encina con patata asada y ali oli suave de pimentón de la Vera .....	10,95€
Cajita de rabas de calamar en fritura andaluza con alioli .....	7,25€
Cesta de cabecitas de chipirón con salsa de huevos fritos .....	7,25€
Gamba roja al "ajillo colorado" .....	7,50€
Carpaccio de solomillo de vacuno curado a las 3 pimientos, brotes y crema agria.....	9,50€
Gamba blanca de Huelva a la parrilla (125 gr) .....	15,50€
Cochinillo "Marca de Garantía" al cochifrito en cama de patatas paja .....	9,75€
Cesta de croquetones de cigala muy cremosos con crema de sus corales (5 unidades).....	8,00€
Cesta de croquetones de boletus y trufa muy cremosos (5 unidades).....	8,00€
Carrilleras de Ibérico estofada al vino de la Ribera sobre crema parmentier .....	7,50€
Milhojas de Rabo de Toro estofado como antaño sobre patata cremosa .....	7,50€
"Albondiguillas" de lechazo churro guisadas con cariño con patata parmentier y cuscús de coliflor .....	7,50€
Ensalada de queso de cabra a la plancha en costra de almendras con vinagreta de miel y mostaza .....	7,50€
Mollejas de cordero lechal salteadas con pimiento y cebolla.....	7,50€
Huevo trufado con patata cremosa, pisto, pan de pueblo y trufa negra de La Velilla .....	7,50€
Dúo de Quesos afinados en nuestra cava: Oveja viejo y artesano de cabra.....	7,50€
Arroz cremoso de Boletus y trufa Negra con huevo de balneario a 62 ° .....	12,50€

Lata de Anchoas gourmet "00" en formato mariposa y maduradas en barrica con tostas y tomate natural rallado .....	16,50€
Lomos de sardinas "00" ahumadas en casa con tostas y tomate natural rallado (4 unidades).....	12,50€



## HAMBURGUESAS GOURMET

Hamburguesa ecológica 100% vegetal en pan de cristal con aguacate y acompañada de patatas fritas y salsa ranchera.....	13,50€
Hamburguesa de Vacuno Black Angus castellano certificado en pan de cristal con cebolla caramelizada y acompañada de patatas fritas y salsa barbacoa.....	13,50€



## BOCADILLOS

York y queso o jamón serrano o bacon y queso .....	4,50€
Lomo a la plancha o tortilla al gusto o calamares romana .....	5,00€



## DESAYUNOS

Café o Infusión + Zumo de Naranja Natural + Bollería (2 Donuts, Croissant a la plancha, Bizcocho o Tostada) .....	5,00€
---	-------



## 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) .....	4,60€
Choco Avellana .....	4,60€
Tiramisú a nuestra manera: Crema ligera de mascarpone, helado de café expreso, esponja de cacao y gelatina de amaretto .....	4,60€

I.V.A. INCLUIDO

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

*La disponibilidad de esta carta podría verse alterada por necesidades internas de la empresa con aviso previo del personal de barra*

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.



Nuevos salones de eventos y banquetes



Nueva finca de bodas



Habitación doble ejecutiva

*Tu opinión cuenta*



venta  
**Magullo**  
Complejo Hostelero  
*Bar Gastronómico*

HORARIO DE COCINA: 11 a 15 y de 20 a 22 h

No hay servicio de camarero en mesa. Los platos se piden y se sirven en barra

[www.ventamagullo.es](http://www.ventamagullo.es)  
[www.molinodelaventa.es](http://www.molinodelaventa.es)