

• Salazones

Jamón Ibérico de Bellota

Caña de lomo Ibérica de Bellota

Queso de leche cruda de oveja curado

Tabla de quesos

Anchoa mariposa del Cantábrico en tosta

Lomo de sardina ahumada sobre torrija de oloroso dulce y queso

• Cocina Fría

Salmorejo cordobés con Huevo y Jamón

Ensaladilla de Gambas blancas

Foie mi-cuit, mermelada de frutos rojos y polvo de pistachos

Tataki de Atún, limoneta de puerros y ajoblanco

Tako de Salmón marinado, cebolla morada y aguacate

Carpaccio de Alistados a la cazuela de Tio Pepe

Tartar de Atún rojo con mermelada de tomate

• Cocina Caliente

Salteado de alcachofas, espárragos, calabacín y almendras
cremoso de parmesano y sal de jamón

Burrito de presa ibérica confitada, mermelada de cebolla,
queso de cabra y salsa barbacoa

Filetitos de atún plancha con mermelada de cebolla

Escalopa de hígado de pato a la plancha con tosta de pan
de semillas y chalota al vino tinto

Lingote de morcilla y queso con crema de piquillos

Nuestro bacalao "dorao"

Huevos rotos con boletus edulis y taquitos de jamón

Pulpo asado a la plancha sobre ali-oli de pimentón y patata chip

• De nuestra freidora

Saquitos wonton rellenos de queso quark, sofrito de
puerros y gambas

Croquetas de puchero

Gambón crujiente con mahonesa de lima

• Mariscos

Plato de gamba blanca de Huelva terciada (165gr.)

Alistados extra de Huelva a la plancha (100gr.)

Carabineros extra de Huelva a la plancha (100gr.)

• Carnes

Solomillo ibérico con salsa de manzana

Carrillada ibérica estofada al vino Oloroso

Chuletón de cerdo, cebado con castañas, asado con hierbas

Lomo bajo madurado de vaca a la plancha

Solomillo de ternera a la plancha

Chuletillas de cordero a la plancha o fritas con ajo morado

• Arroces

Arroz meloso de jarrete de cerdo ibérico

Risotto al pesto con carpaccio de lubina

Arroz negro con choco, langostinos y ali-oli (mínimo 2 pers.)

Arroz a la marinera con pescado, mariscos y moluscos (mínimo 2 pers.)

• Pescados

Lomitos limpios de pescado del día a la plancha, frito o bilbaína

Lomitos limpios de pescado del día elaborado

Pescado del día de la lonja de Barbate o Huelva por piezas, al horno,
a la sal o a la espalda. Consultar especies

• Postres

Tocino de cielo con coulis de frambuesas, helado de yogur y
frutas del bosque.....

Cheese cake con coulis de fresas y helado de galletas.....

Brownie de chocolate y avellana relleno de
dulce de leche y helado de pistacho....

Berber de masa quebrada relleno de manzana, nuez pecana,
toffee y helado de vainilla....

Bizcocho húmedo de chocolate con
helado de chocolate.....

Sorbete de limón o mandarina al gusto....

Helados artesanos.....

Fruta del tiempo.....

"Maridaje Dulce 43": Tartaleta
de lima y merengue + ginger 43°

(iva incluido • El servicio en mesa tendrá un incremento de 1 euro por comensal
y en barra de 0,50 euro en concepto de pan, aperitivo, picos y regañá)