

Carta de temporada

Para empezar bien...

- | | |
|---|--------|
| • Salmón Noruego madurado con salsa tártara | 19.00€ |
| • Cecina de Wagyu con toque de aceite de oliva virgen extra | 24.00€ |
| • Jamón Ibérico de Bellota “ 5 Jotas “cortado a cuchillo | 28.00€ |
| • Terrina de Foie-Grass al “Tío Pepe” con mantequilla de limón y sus tostas | 20.00€ |
| • Ensalada de tomate, ventresca y anchoas de Santoña | 18.00€ |
| • Anchoas de Santoña Serie Oro Arlequín (8 Unidades) | 23.00€ |

**“Ni primeros ni segundos; usted elige el orden. Para uno o para todos.
Compartir es una opción. La única obligación es disfrutar”**

Para seguir..

- | | |
|--|--------|
| • Mariscada (mínimo 2 personas)
(2 Cigalas, 12 Gambas de Huelva, 6 Langostinos, 8 zamburiñas y almejas marinera) | 70,00€ |
| • Nuestros “Pucheros” del día | 16.00€ |
| • Suquet de pescado de roca y marisco | 22.00€ |
| • Croquetas de gambón al ajillo | 14.00€ |
| • Pulpo a la gallega con pimentón de la Vera | 24.00€ |
| • Parrillada de verduras de temporada | 17.00€ |
| • Zamburiñas a la plancha(8 unidades) | 22.00€ |
| • Almejas de Pedreña a la marinera o a la sartén | 24.00€ |
| • Gambas de huelva a la plancha | 24.00€ |
| • Paella de “Mar y Montaña” (mínimo 2 personas) | 38.00€ |

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

En cumplimiento del Reglamento (UE) No 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento dispone para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Dirijase a nuestro personal si desea más información al respecto.



**“Del mar y los pastos, lo mejor en la mesa
para deleitar el paladar de nuestros comensales”**

Del mar

- | | |
|--|--------|
| • Cogote de Merluza asada al estilo tradicional | 25.00€ |
| • Tronco de merluza al cava gratinado con almendras | 25.00€ |
| • Lubina a la espalda con patatas panaderas | 26.00€ |
| • Cocochas de Merluza en salsa verde | 26.00€ |
| • Bacalao al Pil Pil , a la Vizcaína o al Ajoarriero | 25.00€ |
| • Pescados y Mariscos de Lonja (consultar) | S/M |

De los pastos

- | | |
|---|--------|
| • Chuletón de vaca Tudanca a fuego vivo (1kg) | 50.00€ |
| • Solomillo de vaca con foie y pastel de patatas y bacon | 24.00€ |
| • Rulo de rabo de toro confitado, crema de boniato, foie y trufa en su jugo | 21.00€ |
| • Chuletón de lomo bajo de Wagyu a fuego vivo (1kg) | 80.00€ |
| • Magret de Pato, asado con chirimía y manzana caramelizada | 21.00€ |

•
*Con el objetivo de complacer a nuestros clientes, estamos abiertos a sugerencias sobre cualquier producto que les satisfaga.

*Los platos indicados en esta carta pueden contener trazas de alérgenos. Las personas que padezcan alergias o intolerancias alimentarias, se ruega lo comuniquen a nuestro personal de servicio.

*Impuestos incluidos / Servicio de pan artesano y aceites de oliva virgen extra 2,50€ por comensal.