


Restaurante



TAVOLETTA
Oromana

Restaurante

PVP ORIGEN

Entradas		
Jamón Ibérico de bellota	18,50 €	Andalucía
Tabla de Quesos: Duo de quesos curados de oveja manchego y cabra Payoya de la Sierra Norte de Sevilla	12,00 €	
Crema de calabaza con salteado de espárragos verdes	6,00 €	-
Salmorejo con lascas de ibérico	6,00 €	-
Ensalada de queso de cabra con vinagreta ácida de frambuesa	9,50 €	-
Ensalada César	9,50 €	-
Tartar de salmón marinado con encurtidos, salsa de miel y mostaza, con pan de gambas	14,00 €	-
Parrillada de verduras	8,50 €	-
Huevos rotos con jamón ibérico	11,00 €	Andalucía

PVP ORIGEN

Platos		
Arroz a la marinera (*)	14,00 €	-
Arroz caldoso con carrillada ibérica (*)	14,00 €	-
Canelones rellenos de ternera, foie y boletus	12,00 €	-
Solomillo de cerdo ibérico de la Sierra de Huelva	15,00 €	Andalucía
Presa Ibérica	16,00 €	Andalucía
Solomillo de Ternera a la parrilla	20,00 €	-
Carrillada Ibérica al Pedro Ximénez con parmentier de patata trufada	12,00 €	Andalucía
Lomo bajo de Simmental	5,50 € (por cada 100grs)	Andalucía
Lubina a la parrilla	15,00 €	
Brocheta de Rape y Gambón	18,00 €	-
Bacalao asado sobre crema fresca de guisantes y menta con ajada de berberechos	14,00 €	-

(*) Precio del arroz por persona. Mínimo dos personas. Con un tiempo aproximado de elaboración de 20 minutos.


Pan y picos 1,50 € por persona

IVA INCLUIDO

Consulte a nuestro personal por los alérgenos.

Nuestros pescados servidos para consumir en crudo han sido previamente congelados según la normativa vigente

Restaurant

	PRICE	LOCAL
Starters		
Spanish Iberian cured ham from Huelva	18,50 €	Andalucía
Cheese platter: Cured manchego sheep cheese and cured Payoyo goat cheese	12,00 €	
Pumpkin cream with sauteed green asparagus	6,00 €	
Cold Spanish tomato soup (salmorejo) with savings of iberian ham	6,00 €	
Goat cheese salad with a raspberry vinaigrette	9,50 €	-
Caesar Salad	9,50 €	-
Salmon tartare with pickled cucumber served with a honey-mustard sauce and a prawn cracker	14,00 €	-
Vegetables mixed grill	8,50 €	-
Spanish broken eggs with Iberian ham	11,00 €	Andalucía

	PRICE	LOCAL
Main Course		
Seafood rice (*)	14,00 €	-
Rice with iberian cheeks (*)	14,00 €	-
Cannelloni stuffed with beef, foie and boletus	12,00 €	-
Grilled Iberian pork sirloin from the hills of Huelva	15,00 €	Andalucía
Iberian oval shaped steak (top part of the loin)	16,00 €	Andalucía
Grilled beef steak	20,00 €	-
Iberian cheeks stewed, truffled potato parmentier	12,00 €	Andalucía
Simmental entrecote steak	5,50 € <small>(or every 100 grs)</small>	Andalucía
Grilled sea bass	15,00 €	
Monkfish and shrimp brochette	18,00 €	-
Roasted cod on a pea cream, mint and cockles with garlic sauce	14,00 €	-

(*) Price per person. It takes approximately 20 minutes to prepare and is for a minimum of 2 people

Bread and breadsticks: 1.50 € per person

VAT Included

Consult our staff for allergens

Our raw fish is being previously frozen according to the applicable law



TAVOLETTA
Oromana



MASVERDE
Hospitality