



ENTRADAS

Precio

• Jamón ibérico de bellota de la Sierra de Huelva.....	18'50€
• Tabla de Quesos: Curado de oveja manchego de Manzanares y añejo de cabra payoya de la Sierra Norte de Sevilla.....	12'00€
• Ensalada de bogavante, dados de papaya, carambolo, langostinos escabechados y vinagreta de aguacate.....	14'00€
• Ajo blanco de mango, tartar de gambas al ajillo, helado de queso de cabra, sardinas ahumadas y huevas de trucha.....	8'00€
• Crema de salmorejo tradicional, huevo de codorniz, jamón ibérico y AOVE.....	6'50€
• Ensalada de burrata con tomates de Los Palacios, vinagreta de olivas negras y sorbete de albahaca.....	11'00€
• Pulpo a la parrilla con parmentier de hongos y parmesano.....	16'50€
• Tartar de salmón marinado con encurtidos, salsa de miel y mostaza, con pan de gambas.....	14'00€
• Croquetas de cola de toro en su jugo.....	11'00€
• Mini verduras de la huerta en varias texturas con romescu y mayonesa de piparra.....	14'00€

* Precios IVA incluido.

Si desea información sobre alérgenos consulte a nuestro personal.

PLATOS

Precio

• Arroz a la marinera.....	14'00€(*)
• Arroz meloso de carrillada ibérica.....	13'00€(*)
• Bacalao a baja temperatura sobre crema fresca de guisantes y menta, con ajada de berberechos a la lima.....	14'00€
• Calamar de potera sobre tartar de verduritas de temporada y picada de cilantro.....	12'00€
• Corvina de anzuelo asada sobre coulis de salmorejo, salteado de sepia, virutas de jabugo y vino amontillado.....	16'00€
• Solomillo de ternera a la parrilla con salsa perigoux y wok de verduras con aceite de trufa.....	20'00€
• Brazuelo de cordero asado, salsa de Martini con coca-cola, puré de manzana ácida, cremoso de patata a la miel y cardamomo.....	25'00€
• Solomillo ibérico a la parrilla con papas arrugas y duo de mojos.....	14'50€

(*) Precio de nuestros arroces por persona (Mínimo 2 personas).
Tienen un tiempo aproximado de elaboración de 20 minutos.

Pan y Picos: 1'50€ por persona

* Precios IVA incluido.

POSTRES

Precio

• Nuestra tarta Tavoletta.....	5'50€
• Lingote de queso con crumble de frambuesa y sorbete de arándanos	5'50€
• Sinfonía de tres chocolates.....	5'50€
• Tatín de melón, grosellas y helado de violetas.....	5'50€

* Precios IVA incluido.

