



TERRAZA-BARBACOA
TERRACE-BARBECUE



ENTRADAS

| | |
|---|---------|
| Jamón Ibérico de bellota | 18,50€ |
| Tabla de Quesos: Curado de oveja manchego de Manzanares y anejo de cabra payoya de la Sierra Norte de Sevilla | 12,00 € |
| Ensalada de queso de cabra rebozado, perlas de melón y nueces con vinagreta ácida de frambuesa | 10,00 € |
| Ensalada de bogavante, dados de papaya, carambolo, langostinos escabechados y vinagreta de aguacate | 14,00 € |
| Tartar de salmón marinado con encurtidos, salsa de miel y mostaza, con pan de gambas | 14,00 € |
| Arroz a la marinera (*) | 14,00 € |

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

BARBACOA

| | |
|---|-----------------------------|
| Solomillo de Ternera a la brasa | 20,00€ |
| Solomillo de cerdo ibérico de la Sierra de Huelva | 15,00 € |
| T-Bone de vaca Holstein (procedencia Países Bajos) | 8,00 € (por cada 100grs) |
| Lomo bajo de vaca simmental | 5,00€ (por cada 100grs) |
| Presa Ibérica | 16,00 € |
| Lubina a la brasa de carbón de encina | 15,00 € |
| Brocheta de Rape y Gambón | 18,00 € |
| Parrillada de carne para 2 personas (Solomillo de cerdo ibérico, salchicha ahumada, costilla ibérica, Novillo Argentino) | 28,00€ |
| Parrillada de verduras | 8,50€ |

POSTRES

| | |
|---|--------|
| Nuestra Tarta Tavoletta: Capas de chocolate negro, crema de queso y chantilly | 5,50 € |
| Lingote de queso con crumble de frambuesa y Sorbete de arándanos | 5,50 € |
| Sinfonía de tres chocolates | 5,50 € |

IVA INCLUIDO

Consulte a nuestro personal por los alérgenos.

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

STARTERS

| | |
|---|---------|
| Spanish Iberian cured ham from Huelva | 18,50€ |
| Cheese board: Cured manchego cheese produced in Manzanares and old artisan papoyo goats cheese from the Northern highlands of Seville | 12,00 € |
| Fried goat cheese salad with melon served with a raspberry vinaigrette | 10,00 € |
| Lobster salad with diced papaya, starfruit, marinated prawns and avocado vinaigrette dressing | 14,00 € |
| Salmon tartare with pickled cucumber served with a honey-mustard sauce and a prawn cracker | 14,00 € |
| Seafood rice (*) | 14,00 € |

(*) Our rice dish takes approximately 20 minutes to prepare and is for a minimum of 2 people

BARBECUE

| | |
|--|-------------------------------|
| Grilled beef steak | 20,00 € |
| Grilled Iberian pork sirloin from the hills of Huelva | 15,00 € |
| Holstein T-Bone steak | 8,00 € (for every 100 grs) |
| Simmental entrecote steak | 5,00 € (for every 100 grs) |
| Iberian oval shaped steak (top part of the loin) | 16,00 € |
| Sea bass grilled in oak charcoal | 15,00 € |
| Monkfish and shrimp brochette | 18,00 € |
| Meat mixed grill for 2 (Iberian pork sirloin, smoked sausage, Iberian ribs, Argentinian beef) | 28,00 € |
| Vegetables mixed grill | 8,50 € |

DESSERTS

| | |
|--|--------|
| Tavoletta cake: Layers of dark chocolate, cream cheese and whipped cream | 5,50 € |
| Raspberry cheesecake crumble with a blueberry sorbet | 5,50 € |
| Chocolate symphony cake | 5,50 € |

VAT Included

Consult our staff for allergens

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