ALÉRGENOS

con un punto *informal*

GILDA *de anchoa o boquerón (ud.)*

LOMITO *ibérico de bellota*

JAMÓN *de atún con AOVE*

CHICHARRÓN *de Cádiz, con caramelo de Oloroso*

QUESOS *de la Sierra de Cádiz*

PATÉ DE CORVINA *con salsa de encurtidos*

HUEVOS DE CHOCO *aliñados con cebolleta* 2
de Conil

ENSALADILLA *de bonito y piparra*

CREMOSO DE AJO BLANCO *con gamba cruda*

SALMOREJO *con huevo y mojama de atún*

LUCERITO *ibérico*

PATATAS BRAVAS *a la marinera*

BERENJENA *melosa con puré de boniato, caramelo*
de soja y setas

BUÑUELOS *de camarón y algas (2 / 4 uds.)*

CROQUETAS DE JAMÓN *jamón (4 uds)*

crudos & ensaladas

CARPACCIO DE ALISTADOS *con caviar de aceite*

CARPACCIO DE PICAÑA *madurada*

COGOLLOS *con salmón marinado con vinagreta de*
miel y mostaza

CÓCTEL DE HUEVOS DE CHOCO *con tartar de*
gamba alistada

ENSALADA CÉSAR *con langostino crujiente*

TOMATE *de temporada con bonito, cebolleta y piparras*

verduras & pastas

PUERRO CONFITADO *con queso parmesano, cecina y*
almendra

FLOR DE ALCACHOFA *gratinada con brandada de bacalao*

ÑOQUIS *al pesto con ortiguillas*

PASTA FRUTTI DI MARE *a la sanluqueña*

CANELÓN DE CARRILLERA *con carbonara ibérica*

de nuestra *costa* *(consulte la pesca del día)*

GAMBAS *de Huelva 150gr*

LANGOSTINOS *de Sanlúcar 250gr*

HUEVOS ROTOS *con gamba alistada y huevos*

TAQUITOS DE CORVINA *al limón*

DADITOS DE BACALAO *a la pimienta verde*

VENTRESCA DE ATÚN *a la brasa*

raza & dehesa

PLUMA *ibérica a la parrilla*

ENTRECOT *de vaca Simmenthal*

SOLOMILLO *de vaca madurado a la parrilla*

BURGUER *de vaca frisona*

arroces *(mín. 2 personas)*

ARROZ SECO DE LANGOSTINOS *de Sanlúcar y daditos de rape*

ARROZ SECO DE VERDURAS *de la Algaida*

ARROZ SECO DE PLUMA *ibérica, setas con parmesano y brotes*
de rúcula

MELOSO DEL SEÑORET *(pescado y marisco del día)Angus y boletus*

Arroces finos, de apenas un grano de altura, con gran concentración de sabor y colágeno debido a la reducción a fuego fuerte a la que lo sometemos.

el bocado *más dulce*

GALLETA XXL *con chocolate fundido y helado de caramelo salado*

PASTEL DE CHOCOLATE *y praliné de pistacho*

CREME BRULEE *de vainilla con frutos secos*

TARTA DE LIMÓN *y almendras con chocolate blanco, menta y cítricos*

**Todos los postres, excepto la torrija, están hechos con harina de arroz para evitar intolerancias al gluten.*

cócteles

¿antes, durante o después?

PALOMA *tequila Don Julio Blanco, sirope de agave, zumo de limón y soda de pomelo Schweppes*
*Perfecto con pescados & mariscos

BRAMBLE *gin Rives Especial, zumo de limón, sirope simple y crema de mora*
*ideal con quesos suaves y tarta de limón

MOJITO *fresa, coco, mango, ron Brugal sirope simple, hierbabuena y soda Schweppes*
*marida con ensaladas y postres tropicales como la crema de coco

OLD FASHIONED CREAM *bourbon Maker´s Mark, cream Micaela y pieles de naranja*
*pruébalo con carne, algún queso potente o chocolate negro

Servicio de pan y picos 1,50€/pax.
Precios IVA incluido

Gluten · Crustáceos · Huevos · Pescado · Cacahuetes · Soja · Lácteos · Frutos de cáscara · Mostaza · Sulfitos · Sésamo · Apio · Moluscos