



LUCERO

plaza del cabildo

CARTA



L

Casa Lucero

SANLÚCAR DE BDA

Luciferi Fanum, quod vocant lucem dubiam



con un punto
informal

	PLATILLO	PLATO
GILDA <i>de anchoa o boquerón (ud.)</i>	2,8€	
LOMITO <i>ibérico de bellota</i>	9,0€	19,9€
JAMÓN <i>de atún con AOVE</i>		13,9€
CHICHARRÓN <i>de Cádiz con caramelo de Oloroso</i>	4,0€	8,0€
QUESOS <i>de la Sierra de Cádiz</i>	6,5€	15,9€
PATÉ DE CORVINA <i>con salsa de encurtidos</i>	5,5€	
HUEVOS DE CHOCO <i>aliñados con cebolleta de Conil</i>	6,0€	12,0€
ENSALADILLA <i>de bonito y piparras</i>	4,5€	9,6€
CREMOSO DE AJO BLANCO <i>con gamba cruda</i>	4,2€	8,4€
SALMOREJO <i>con huevo duro y mojama de atún</i>	5,5€	
LUCERITO <i>ibérico</i>	4,8€	
PATATAS BRAVAS <i>a la marinera</i>		8,2€
BERENJENA <i>melosa con puré de boniato, caramelo de soja y setas</i>		12,0€
BUÑUELOS <i>de camarón y algas (2 / 4 uds.)</i>	4,2€	8,4€
CROQUETAS DE JAMÓN <i>jamón (4 uds)</i>	6,0€	



crudos & ensaladas

	PLATILLO	PLATO
CARPACCIO DE ALISTADOS <i>con caviar de aceite</i>		19,5€
CARPACCIO DE PICAÑA <i>madurada</i>	9,5€	18,5€
COGOLLOS <i>con salmón marinado y vinagreta de miel-mostaza</i>		9,5€
CÓCTEL DE HUEVOS DE CHOCO <i>con tartar de gamba alistada</i>		12,5€
ENSALADA CÉSAR <i>con langostino crujiente</i>		13,5€
TOMATE <i>de temporada con bonito, cebolleta y piparras</i>		9,5€

verduras, huevos & pastas

PUERRO CONFITADO <i>con queso parmesano, cecina y almendra</i>		12,0€
FLOR DE ALCACHOFA <i>gratinada con brandada de bacalao</i>		12,5€
ÑOQUIS <i>al pesto con ortiguillas</i>		17,5€
PASTA FRUTTI <i>di mare a la sanluqueña</i>		18,0€
CANELÓN DE CARRILLERA <i>con carbonara ibérica</i>		17,5€

de nuestra

Costa *(consulte la pesca del día)*

GAMBAS <i>de Huelva 150gr</i>	20,0€
LANGOSTINOS <i>de Sanlúcar 250gr</i>	35,0€
HUEVOS ROTOS <i>con gamba alistada</i>	12,9€
TAQUITOS DE CORVINA <i>al limón</i>	16,6€
DADITOS DE ATÚN <i>a la pimienta verde</i>	14,5€
VENTRESCA DE ATÚN <i>a la brasa</i>	25,5€

raza & dehesa

PLUMA <i>ibérica a la parrilla</i>	22,8€
ENTRECOT <i>de vaca Simmenthal</i>	36,0€
SOLOMILLO <i>de vaca madurado a la parrilla</i>	25,5€
BURGUER <i>de vaca frisona</i>	14,9€

arroces *(solo mediodía / mín. 2 pax)*

ARROZ SECO DE LANGOSTINOS <i>de Sanlúcar y daditos de rape</i>	19,0€
ARROZ SECO DE VERDURAS <i>de la Algaida</i>	16,0€
ARROZ SECO DE PLUMA <i>ibérica, setas con parmesano y brotes de rúcula</i>	18,5€
MELOSO DEL SEÑORET <i>(pescado y marisco del día)</i>	24,0€

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*

GALLETAS XXL con chocolate fundido y helado de caramelo salado 6,5€

PASTEL DE CHOCOLATE y praliné de pistacho 6,5€

CREME BRULEE de vainilla con frutos rojos 6,5€

TARTA DE LIMÓN y almendras con chocolate blanco, menta y cítricos 6,0€

**Todos los postres, 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 8,0€
**perfecto con pescados & mariscos*

BRAMBLE gin Rives Especial, zumo de limón, sirope simple y crema de mora 8,0€
**ideal con quesos suaves y tarta de limón*

MOJITO fresa, coco, mango, ron Brugal sirope simple, hierbabuena y soda Schweppes 8,0€
**marida con ensaladas y postres tropicales como la crema de coco*

OLD FASHIONED CREAM bourbon Maker's Mark, cream Micaela y pieles de naranja 8,0€
**pruébalo con carne, algún queso potente o chocolate negro*

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





LUCERO

descubre nuestra
BODEGA



** listado de alérgenos*