

LA
DESPENSA

Entrantes

Surtido con queso Apolonio, jamón y caña de lomo de bellota (7) Assortment with Apolonio cheese, ham and acorn-fed loin	22,00€
Salmorejo, huevo y paleta ibérica de bellota (1, 3, 12) Salmorejo, egg and acorn-fed Iberian palette	6,50€
Paté de cabracho con tostitas crujientes (1, 3, 4, 6, 7, 12) Scorpionfish pate with crunchy toasts	9,50€
Mandarina de foie y rulo de cabra en su huerto con tostaditas (1, 5, 7, 12) Foie mandarin and goat cheese in his orchard with toasts	14,80€
Ensaladilla rusa con huevo de codorniz frito (3, 4, 6, 12) Russian salad with fried quail egg	9,50€
Gambas blancas al ajillo (150g) (2) Garlic white prawns (150g)	16,90€
Gambas blancas de Huelva 00 cocidas o plancha (2) White prawns from Huelva 00 cooked or grilled	32,00€
Navajas de Huelva al ajillo (13) Huelva razor clams with garlic	15,90€
Coquinas de Huelva al ajillo (13) Huelva clams with garlic	16,90€
Almejas a la marinera o al Tio Pepe (3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13) Clams a la marinera or Tio Pepe	18,00€
Pulpo con cremoso de patata y aceite de pimentón De la Vera (7, 13) Octopus with creamy potato and De la Vera paprika oil	17,50€

Nuestros fritos

Croquetas caseras de jamón de bellota (1, 3, 7) Homemade acorn-fed ham croquettes	8,90€
Pasta brick rellenos de queso y puerros con salsa de Pedro Ximenez (1, 3, 7, 12) Brick pasta stuffed with cheese and leeks with Pedro Ximenez sauce	8,90€
Pavias de bacalao fritas en tempura con alioli y sésamo de wasabi (6und) (1, 2, 4, 11) Tempura fried cod turkeys with aioli and wasabi sesame (6und)	11,20€
Chocos fritos con nuestro alioli (1, 2, 3, 6, 7, 9, 13) Fried cuttlefish with our aioli	14,90€
Chipirones fritos (6und) (1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 13) Fried squid (6und)	14,50€

Verde que te quiero verde

Nuestras ensaladas llevan una base de lechugas (Roble, iceberg, escarola, achicoria)
Our salads have a lettuce base (oak, iceberg, endive, chicory)

Ahumados (4, 9, 10, 12)	14,00€
Surtido de ahumados Dominguez con bacalao, salmón, sardinillas, palmitos, sherry, maíz y vinagreta de mostaza verde y miel Assortment of Dominguez smoked fish with cod, salmon, sardines, hearts of palm, sherry, corn and green and honey mustard	
Árabe (2, 3, 4, 6, 7, 12)	12,90€
Base variada de lechugas, aguacates, tomates sherrys con foie templado y surtido de higos, ciruelas, dátiles, orejones y piñones regados con una vinagreta con miel de caña Base variety of lettuce, avocados, cherry tomatoes with warm foie gras and assortment of figs, plums, dates, dried apricots and pine nuts drizzled with a vinaigrette with molasses	
Piña	14,20€
Base de media piña rellena con variedad de lechugas, piña, kiwi, naranja, langostinos, ahumados, zanahoria, sherrys y salsa rosa Half pineapple base stuffed with a variety of lettuce, pineapple, kiwi, orange, prawns, smoked meats, carrots, sherrys and pink sauce	
Verduras salteadas en Wok (6)	10,20€
Stir-fried vegetables in Wok	

De la granja

Dos huevos fritos con jamón ibérico 100% y patatas fritas (3)	13,90€
Two fried eggs with 100% Iberian ham and chips	
Dos huevos cuajados con setas salteadas (boletus, chantarella y amanita), patatas panaderas y jamón ibérico 100% (3)	14,90€
Two curdled eggs with sautéed mushrooms (boletus, chantarella and amanita), baked potatoes and 100% Iberian ham	
Dos huevos fritos con gambas de Huelva al ajillo sobre patatas fritas (2, 3)	15,60€
Two fried eggs with garlic prawns from Huelva on fried potatoes	
Bouquet de gulas al ajillo con patatas, cebolla caramelizada y huevo escalfado (1, 3, 4, 12, 13)	15,20€
Bouquet of baby eels with garlic, potatoes, caramelized onion and poached egg	

De la pasta

Pasta fresca con surtido de setas, trancas de foie con salsa de trufa y queso parmesano rallado (1, 3, 6, 7, 12)	15,10€
Fresh pasta with an assortment of mushrooms, slices of foie with truffle sauce and grated Parmesan cheese	
Pasta fresca con salmón fresco y verduritas salteadas con salsa de queso gorgonzola y nueces (1, 3, 4, 7, 8)	15,10€
Fresh pasta with fresh salmon and sautéed vegetables with gorgonzola sauce and walnuts	
Pasta fresca con gambas de Huelva al ajillo (1, 2, 3, 7)	15,10€
Fresh pasta with garlic prawns from Huelva	

Atún rojo de Almadraba "Oro Rojo"

Tartar de atún rojo con aguacate y salsa tártara (1, 3, 4, 6, 9, 10, 12) Red tuna tartare with avocado and tartar sauce	18,90€
Tiraditos picantes de lomo de atún crudo con sésamo (1,4,6,11,12,13) Spicy raw tuna loin tiraditos with sesame	18,90€
Tataki de atún rojo con wakame, macerado con soja y wasabi (1,4,6,11) Red tuna tataki with wakame, marinated with soy and wasabi	18,90€
Lomo de atún rojo a la plancha con verduras salteadas al wok (Semi graso) (4) Grilled red tuna loin with wok-sautéed vegetables (Semi-fatty)	19,90€
Ventresca de atún rojo con surtido de verduras de temporada (Graso) (4) Red tuna belly with an assortment of seasonal vegetables (Fatty)	25,00€

Del mar

Choco trinchado de trasmallo a la plancha con ensalada verde y patatitas (1,9,13) Grilled trammel cuttlefish with green salad and potatoes	16,90€
Gallo del lunar frito con patatas (1,4) Fried mole rooster with potatoes	17,50€
Turbante de lubina con gamba roja sobre coulis de tomates y picada de pimientos asados (1,2,4,12) Sea bass turban with red shrimp on tomato coulis and minced roasted peppers	18,50€
Salmón grill con verduras salteadas al wok (1,4,6,12) Grill salmon with wok-fried vegetables	16,90€
Lomo de pescado de roca a la plancha con verduras naturales (4) Grilled rock fish loin with natural vegetables	18,50€
Chipirones de la bahía a la plancha sobre mahonesa de calamar y pimientos asados en casa (2,3,4,6,9,12,13) Grilled little squid on squid and pepper mayonnaise roasted at home	14,50€
Bacalao al pil pil confitado en aceite de oliva Oro de Bailén con su emulsión y acompañado de tatín de patatas y langostinos (2,3,4) Pil pil cod confit in Oro de Bailén olive oil with its emulsion and accompanied by potato and prawn tatin	19,95€

De la tierra

Filetitos de presa ibérica con jamón ibérico y salsa de Pedro Ximenez ⁽¹²⁾ Iberian pork fillets with Iberian ham and Pedro Ximenez sauce	18,90€
Pluma ibérica con rulo de cabra y cebolla caramelizada ^(7,12) Iberian pluma with goat roll and caramelized onion	17,90€
Magret de pato (350g), ensalada de hojas con frutos secos, compota de manzana, mermelada de frambuesa y rulo de cabra payoya ^(7,8,12) Duck magret (350g), salad leaves with nuts, apple compote, raspberry jam and payoya goat roll	23,00€
Solomillo de ternera (250g) cubierto de foie y láminas de jamón de jabugo con reducción de salsa Pedro ximenez ⁽¹²⁾ Beef tenderloin (250g) covered with foie gras and slices of jabugo ham with reduction of Pedro ximenez sauce	25,00€
Brazuelo de cordero lechal asado a baja temperatura con patatas campesinas ⁽¹²⁾ Leg of suckling lamb roasted at low temperature with peasant potatoes	24,00€

GUARNICIÓN A ELEGIR: patatas fritas, pimientos asados o verduras.
Brazolo of suckling lamb roasted at low temperature with peasant potatoes

*Pregunten por nuestra variedad de carnes maduradas fuera de carta.
Brazolo of suckling lamb roasted at low temperature with peasant potatoes

Postres

Bizcocho templado de chocolate con helado de vainilla ^(1,3,7,8) Warm chocolate cake with vanilla ice cream	7,00€
Tocinillo de cielo con helado artesanal de Pedro Ximenez ^(3,12) Tocinillo de cielo with Pedro Ximenez handmade ice cream	7,00€
Tarta mousse de chocolate con galletas ^(1,3,7,12) Chocolate mousse cake with cookies	6,50€
Leche frita con crema pastelera caramelizada, helado de vainilla y canela ^(1,3,7,8) Fried milk with caramelized pastry cream, vanilla ice cream and cinnamon	6,80€
Tarta de queso con frutos rojos y helado de frambuesa ^(1,3,7,8) Cheesecake with red berries and raspberry ice cream	6,50€
Canolo, relleno de dos chocolates (blanco y negro) ^(1,3,7,8) Canolo, filled with two chocolates (black and white)	7,00€
Sorbete del día ^(Pregunten por las intolerancias) Sorbet of the day (Ask about intolerances)	6,00€

*Pan, picos y aperitivos 1,50€. Si no los quiere, indíquelo al pedir la comanda.

[Gluten=1], [Crustaceos=2], [Huevo=3], [Pescado=4], [Cacahuete=5], [Soja=6], [Lacteos=7],
[Frutos de cascara=8], [Apio=9], [Mostaza=10], [Sesamo=11], [Sulfito=12], [Moluscos=13], [Altramuces=14]