

JAMON IBERICO DE BELLOTA” LAZO” de Huelva con pan de cristal	25.30
TERRINA DE FOIE hecha en casa manzana y pan de frutas	16.50
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO “00” con tomate y AOEVE (6f)	16.50
TARTAR DE SALMON marinado, con encurtidos, aguacate y tostas	14.30
ENSALADA DE PERDIZ, frutos secos y vinagreta de miel	15.40
ENSALADA DE VIRUTAS DE FOIE, alcachofas y queso feta	15.40
ENSALADA DE CIGALAS salteado de alcachofas, habitas y jamón	15.40
ENSALADA DE TOMATE, cebolleta, Ventresca y aceitunas kalamata	14.30
BUÑUELOS DE BACALAO (6 u.)	8.25
CROQUETAS DE JAMON IBERICO (6 u.)	8.25
CROQUETAS DE RABO DE TORO (6 u.)	9.90
ALBONDIGAS DE BUTIFARRA Y SEPIA (6 u.)	9.90
PIRULETAS DE GAMBA, cebolla caramelizada y salsa de soja (6 u.)	12.55
PULPO DE ROCA con patata all i oli y aceite de pimentón	13.75
GAMBAS CON ALCACHOFAS y jugo de jamón	14.30
ALCACHOFAS EN DOS TEXTURAS con Vieiras y vinagreta de soja	16.50
MOLLEJAS DE TERNERA SALTEADAS, puré de patata y ajo	13.20
CALAMAR DE PLAYA a la plancha, con salsa de su tinta y trigueros	17.60
RAVIOLIS rellenos de foie con fondo de manitas Y TRUFA	12.10
PASTELITO DE VERDURAS Y GAMBAS en tempura con soja	4.95
CANELON DE PATO con salsa de setas	4.40
SEPIA “Enterita”, falsa carbonara y mahonesa de plancton	8.80

SERVICIO DE PAN 1.65€

Disponemos de una tabla anexa, especificando ingredientes de los platos por posibles alergias o intolerancias alimenticias, según reglamento 1169/2011

IVA 10€ INCLUIDO

Los arroces son por encargo. Mín. 2 raciones (para el momento consultar)

PAELLA DE “CASTELLO”	14.30
ARROZ DEL “SENYORET”	13.20
ARROZ DE BOGAVANTE seco ó caldoso	20.90
ARROZ MELOSO DE RAPE Y GAMBAS	16.50
ARROZ NEGRO CON CHIPIRONES, alcachofas y ajos tiernos	14.30
FIDEUA DEL SENYORET (cabello de ángel)	13.20
ARROZ DE CARABINEROS Y SEPIA con ajos tiernos	19.80
MERLUZA de pincho con gambas y jugo de galeras	18.70
BACALAO con gratinado de “all i oli” y sofrito de tomate	17.60
LUBINA con verduras salteadas y jugo de calamar	22.00
RODABALLO con calabacin y salsa holandesa	24.20
HUEVOS “ POCHE ” con crema de foie y TRUFA	14.30
CARRILLERA DE TERNERA con manitas deshuesadas y setas	15.40
CORDERO PALETILLA DESHUESADA con cous-cous y calabaza	16.50
COCHINILLO con salsa de naranja, puré de manzana y clavo	16.50
ENTRECOT de ternera “ LA FINCA”	24.20
SOLOMILLO DE TERNERA con FOIE FRESCO salsa de oporto y ceps	24.20
PALETILLA DE CABRITILLO cocinada a baja temperatura	25.30
PICHÓN EN DOS COCCIONES con su jugo y chutney de pera	23.10
ALGO DULCE.....	
HELADO CRUJIENTE DE VAINILLA con cremoso de chocolate	6.60
TARTA DE QUESO AL HORNO con frutos rojos y helado de fresa	6.60
TATIN DE MANZANA con helado de vainilla	7.70
LASAÑA DE PIÑA con helado de yogurt	6.60
“BOMBA” DE CHOCOLATE con helado de mandarina	6.60
TORRIJA DE HORCHATA con helado de chufas	6.60
NUESTRO COULAN DE CHOCOLATE con helado de galleta	7.70
COPA DE HELADO (2 bolas)	4.40