

## PARA PICAR

	<u>Tapa</u>	<u>Ración</u>
• Paté de aceitunas negras y anchoas.	2,50 €	5,00 €
• Salmorejo con lomito Ibérico.	2,50 €	5,00 €
• Tartar de lubina con salsa tártara.	4,50 €	9,00 €
• Berenjenas crujientes con salsa de queso rojo.	3,00 €	6,00 €
• Tosta de queso de cabra, coulis de tomate y orégano.	3,50 €	7,00 €
• Fritos de merluza con mahonesa de limón.	4,50 €	9,00 €
• Queso de cabra Payoya con membrillo.	5,50 €	10,00 €
• Jamón Ibérico de Bellota D.O. Huelva.		18,00 €

## ENTRANTES

	<u>½ Ración</u>	<u>Ración</u>
• Foie mi-cuit con mermelada de cebolla roja y gelee de amontillado.	7,50 €	14,00 €.
• Ensalada de brotes tiernos con granada, membrillo y nueces.	3,50 €	6,50 €
• Sopa de ajos con jamón Ibérico y menta.		7,00 €
• Setas de temporada en escabeche suave con huevo roto a baja temperatura.	6,00 €	11,00 €
• Arroz basmati salteado con gambones y ali oli de curry.	3,80 €	7,00 €

## PESCADOS

	<u>Ración</u>
• Salmón salvaje, cebolla confitada y crema de espinacas con salsa agria.	14,00 €
• Pescado de mercado con sofrito de berenjenas y espárragos.	16,00 €
• Gallo San Pedro con verduritas y aceite trufado.	16,00 €

## CARNES

	<u>½ Ración</u>	<u>Ración</u>
• Cochinillo confitado, cebollitas caramelizadas y vinagreta de tomillo.	5,50 €	10,00 €
• Carrilladas de cerdo ibérico glaseadas con langostinos y lechuga de mar.	7,00 €	13,50 €
• Solomillo de vaca Cantabra con puré de ajos asados y patata nueva.	10,00 €	19,00 €

## POSTRES

• Esponjoso de chocolate blanco y chocolate negro con frutos rojos.....	5,00 €
• Pannacotta con manzanas y miel.....	4,00 €

- Bizcocho de tomate con crema de yogurt y cherrys confitados .....4,50 €
- Sorbete de frambuesas .....2,50 €

### VINOS DE POSTRE

Pedro Ximénez, Fernando de Castilla .....	5,00 €
Moscatel de Pasas de Chipiona.....	4,50 €

### CARTA DE TÉS

**Tetera individual 1,50€**

**Bizcocho de la Abuela** (té negro, almendras, anís, pimienta roja)

**Pu-erh de Vainilla**

**Té de Trufa** (té negro, cacao, chocolate blanco, nuez macadamia) **Rooibos, chocolate, coco y cacao**

**Mezcla Frutas del Bosque**

**Te Verde, canela y Almendra**

**Arroz con leche** (rooibos, canela, clavo, naranja)

**Pakistani** (té negro, canela, clavo, jengibre, cardamomo)  
Puede variar según disponibilidad

**Té Moruno** - Tetera individual .....2,00€

### MENÚ DEGUSTACIÓN CON MARIDAJE

(Maridaje con vinos de Jerez o Vinos de regiones españolas)

#### **APERITIVOS**

Queso de cabra payoya con membrillo.  
Paté de aceitunas negras y anchoas.

#### **ENTRANTE**

Sopa de ajos con jamón ibérico y menta.

#### **PESCADO**

Gallo San Pedro con verduritas y aceite trufado.

#### **CARNE**

Cochinillo confitado, cebollitas caramelizadas y vinagreta de tomillo.

#### **POSTRE**

Esponjoso de chocolate blanco y chocolate negro con frutos rojos .

**P.V.P. 40 € p/p**

(Este menú será servido a mesa completa y con el siguiente horario:

Medio día hasta 15:30; Noche hasta 22:30)

### MENÚ DE TAPAS PARA DOS PERSONAS

- Queso de cabra Payoya y membrillo.
- Salmorejo con lomo Ibérico
- Paté de aceitunas negras y anchoas.
- Tartar de lubina con salsa tártara.
- Berenjenas crujientes con salsa de queso rojo.
- Fritos de merluza con mahonesa de limón.
- Carrillada de cerdo ibérico con langostinos y lechuga de mar.
- Bizcocho de tomate con crema de yogurt y cherrys confitados.

**P.V.P. 36 € p/dos personas**

*La carta puede sufrir cambios según mercado.*

*Pan y servicio de mesa 1,50 €/persona. Todos los precios incluyen IVA*