















CHACINA

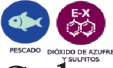



	Tapa	½	Ración
Jamón ibérico de bellota ½ 50grs Ración 100grs		9	16
Queso puro de ovejas ½ 90grs Ración 180grs		7	12
			
Caña de lomo ibérico de bellota ½ 50grs Ración 100grs		9	16
Combinado de chacina ibérica 50grs Jamón, 80grs Queso, 50 grs Caña de lomo			19
			
Queso Payoyo ½ 90grs Ración 180grs		8	14
			

MARISCOS








Gambas blancas cocidas de Huelva  225 grs			30
Langostinos de Sanlúcar a la plancha  Cada 100 grs			8
Carabineros a la plancha  Cada 100 grs			12
Almejas a la marinera con carrilla de merluza, gambas y langostinos    			18
Almejas finas a la manzanilla  			14
Pata de pulpo braseada al pimentón Cada 100 grs  			7

*Extra, pan, picos o aperitivo 0.60 € por comensal






TAPAS FRIAS

	Tapa	½	Ración
Boquerones en vinagre	3	5	9
 Boquerones en vinagre			
Salmorejo cordobés	3,5		6,5
 Salmorejo cordobés			
Salmorejo de mango con langostinos yakitoris	4		7
 Salmorejo de mango con langostinos yakitoris			
Huevos rellenos de marisco	3		
 Huevos rellenos de marisco			











ENSALADAS

Ensaladilla con marisco	3	6	12
 Ensaladilla con marisco			
Ensaladilla de Pulpo con mahonesa ahumada	3,5	7	10,5
 Ensaladilla de Pulpo con mahonesa ahumada			
Ensalada de aguacate a la vinagreta	4	8	11
 Ensalada de aguacate a la vinagreta			
Ensalada Cesar con pincho Tailandés	4	8	12
 Ensalada Cesar con pincho Tailandés			
Gourmet con queso y frutos secos	4	8	11
 Gourmet con queso y frutos secos			
Tartar de atún rojo con aguacates y nube de salsa de yogurt	6		10
 Tartar de atún rojo con aguacates y nube de salsa de yogurt			
Gambas de cristal con guarnicion del chef	7		12
 Gambas de cristal con guarnicion del chef			

PARA HACER BOCA

	Tapa	½	Ración
San Marcos de pate	8		
			
Pate de oca a la pimienta con chocolate	6		12
			
Musaka de berenjenas	4		
			
Chupa chup de cordero con leche de coco	4	8	11
			
Anchoas del Cantábrico sobre hojaldre y crema de queso		Unidad	3
			

REBOZADOS Y FRITOS

Pavías de bacalao	4	8	12
			
Flamenquín de cola de toro	4,5		
			
Berenjenas con queso de cabra y miel de caña	3.50	7	10,5
			
Piruletas de langostinos con queso	4	8	12
			
Tronco de espárragos con salmón al roquefort	3.50	7	11
			
Camembert con crujiente de almendras	3,5	7	10,5
			
Croquetas caseras de jamón	3	6	12
			
Variado de croquetas caseras		6	12
			
Boquerones rellenos de centollo con alioli de anchoas y piquillo	3,5	7	10,5
			
Croquetas de queso de cabra, miel y piñones	4	8	12
			

REVUELTOS

Tapa ½ Ración

Revuelto de bacalao dorado con alioli

4 8 11



Revuelto de carrilla de merluza, gulas y pimiento del piquillo

11



Huevos con chipirones ajilimoli

11



GUISOS Y ARROCES

Cola de toro con cremoso de ahumado

5 10



Timbal de berenjena con carrilla y queso provolones al ajo negro

5



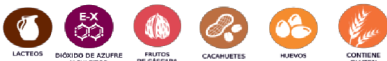
Carrillada de la sierra al whisky

4,5 9



Albóndigas de buey con foie

4 8 12



Risotto meloso con setas y jamón

4 7 11



Menudo de bacalao

5 10



Lasaña de morcilla con foie

4



Setas, foie y huevo poché

6,5



Wok de tallarines con pollo y verduras

8



Paella de espinacas con bacalao y alioli

4 8 12
























Arroz caldoso a la marinera

12



Cada día, dispondremos de un plato diferente de guiso o arroz, pregunte al camarero.












































PESCADOS

	Tapa	Plato
Bacalao a la miel de naranja	6	12
		
Bacalao al ajoliva con gulas del norte		13,5
 		
Cocochas de bacalao con gulas y wakame	6	12
 		
Tatakya de atún con ajo blanco	5	12
     		
Turbante de salmón y espinacas	4,5	9
  		
Lenguado a la parrilla o salsa que desee Cada 100 grs		4,5
		
Pargo al cava con langostinos Cada 100 grs		4,2
   		
Urta a la sal con guarnición de roteña Cada 100 grs		4,5
 		

Solemos tener pescados fuera de carta,
pregunte al camarero



CARNES

		Tapa	½	Ración
Chuleta de cochino negro	 Cada 100 grs			4
Nido de solomillo a la carbonara	 	5		10
Tapa 80grs Ración 180grs				
Solomillo de cerdo con salsa elegir*		4	8	12
A la Alacena	    - Quesos azules	   		
5 Pimientas	    - Crema de boletus	 		
Presas ibéricas con salsa gouda*	 	4	8	12
Pechuga de pollo a la almendra *	   	4	8	12
Bastoncitos de entrecot al teriyaki	 	4	8	12
Laminas de magret de pato sobre crema de batata		4	8	12
Hamburguesita ibérica con huevo de codorniz	     	3,5		
Milhojas de presa ibérica con patatas confitadas		4	8	12
Chuletitas de cordero lechales				16
Solomillo de Ternera a la parrilla				16,5
Solomillo de Ternera con salsa a elegir				18,5
A la Alacena - Quesos azules - 5 Pimientas - Crema de boletus				
Solomillo de Ternera al PX con foie	  			21,5
Chuletón de vaca Pinta Cantabra	Cada 100 grs 			6
Entrecot Ternera Gallega	Cada 100 grs 			5
Lomo bajo de Ternera Gallega	Cada 100 grs 			5
Solomillo de Ternera Frisona	Cada 100 grs 			8,5
Solomillo de Buey (Certificado)	Cada 100 grs 			12

* Tapa 80grs ½ 160grs Ración 320grs

NUESTROS POSTRES

Crema Quemada a la Alacena



Crepes de Chocolate Caliente bañado con Salsa de Vainilla



Pastel de Tocino de cielo con Yogurt



Nuestra Tarta de la Abuela



Pastel de Chocolate Ferrero Roche



Tarta de Queso

con salsa de Frambuesa y base de Crujiente de Galletas



Copa de Espuma de Tocino de cielo
con crema de queso y Nueces



4.50€

Milhojas de Natabañada en Chocolate Caliente



5.50€

Doñana

Un paisaje hecho postre para compartir 12€



Sorbete de Limón 2.50€



Helados a la carta: Nestlé

Todos nuestros postres son elaborados en esta casa



VINOS PARA COPEAR

	<u>Blancos</u>	Copa	Botella
Marques de Villalua	(Seco afrutado)	2,4	10
Castillo S. Diego	(Barbadillo)	2,4	10
Maestrante	(Semi dulce)	2,4	10
Yllera Verdejo	Rueda	2,4	10
Viña Pomal	Rioja	2,6	12
Marieta	Martin Codax (Albariño)	2,4	10
	<u>Frizzantes</u>		
Yllera 5.5	Blanco Verdejo	2,6	12
	<u>TINTOS</u>		
	<u>D.O. Rioja</u>		
Paco Garcia	Crianza	2,7	12
Luis Alegre	Crianza	2,7	12
Lagrimas de María	Crianza	2,7	12
	<u>D.O. Ribera del Duero</u>		
Melior	Semi crianza	2,7	14
Flores de Callejo	Semi crianza	2,7	14
La Planta	Semi crianza	2,8	15
	<u>D.O. Extremadura</u>		
Habla de la Tierra		2,7	12
	<u>Manzanillas y Finos</u>		
Solear	Sanlúcar de Barrameda	1,8	12
Tio Pepe	Jerez	2,5	15
	<u>Vinos Rosados</u>		
Lagrimas de María		2,4	10

Disponemos de una carta amplia de vinos

Solicítela