









## ENTRADAS FRÍAS

- Ensalada Templada de Queso de Cabra con Confitura de Tomate 8.00€
- Ensalada Marea Alta (nuestra mixta con mucho de todo..)  10.00€  
(Lechuga, Tomate, Cebolla roja, Huevo duro, Atún, Espárragos y Aceitunas)
- Ensalada de Ventresca de Atún y Pimientos del Piquillo  15.00€
- Anchoas de Santoña (las ricas) con su chorrito de Aceite de Oliva (6 ud)  9.50€
- Jamón Ibérico acompañado de Tostas de Pan de Pueblo untado con Tomate 17.00€
- Queso Ahumado de Cantabria, Pimientos de Isla y Anchoas de Santoña 15.00€
- Carpaccio de Solomillo de Vacuno con Virutas de Foie, Queso Parmesano y Vinagreta de Frutos Secos 13.00€

## ENTRADAS CALIENTES

- Croquetas de la Abuela 6.50€
- Rabas de calamar con Alioli (las tradicionales) 12.50€
- Crujientes de Pollo a las Finas Hierbas con Mayonesa de Curry 12.50€
- Langostinos macerados en Albahaca y Limón y fritos en pasta filo. Los servimos acompañados de una suave Mayonesa de Wasabi 15.00€
- Sopa de Pescado y Marisco  11.00€
- Gamba Blanca de Huelva a la Plancha (12 ud)  24.50€
- Almeja fina a la sartén  
Con su ajo, su perejil, su vino blanco y su chorrito de limón  22.00€




## NUESTROS ARROCES

- Risotto de Setas Silvestres, Queso Parmesano, Trufa y Foie 12.00€
- Paella de Verduras (25 minutos. Mínimo 2 personas) 12.50€
- Paella de Mariscos (25 minutos. Mínimo 2 personas) 18.00€

"La elaboración artesanal en nuestra cocina, implica la manipulación de todos los alérgenos a declarar según el reglamento (UE) 1169/2011, si usted requiere información correspondiente a cada plato, rogamos lo solicite a nuestro personal de servicio"



### LOS PESCADOS

- Tataki de Atún, Panceta adobada, Frutos del Huerto y Mayonesa de Soja 12.50€
- Lomo de Lubina a la Sal sobre Mostaza de Dijon y Verduritas caramelizadas  22.50€
- Rodaballo Salvaje de Ración a la Plancha  24.50€
- Lomo de Merluza de Anzuelo en Salsa Verde con Almejas  20.00€

### LAS CARNES

- Entrecot de Lomo Alto de Vacuno a la Parrilla  
Con sus Patatas Fritas y unos Pimientos Asados en Casa 18.00€
- Confit de Pato sobre Dulce de Manzana y Salsa de Oporto 12.00€
- Lechazo Asado a Baja Temperatura sobre Patata Panadera  
Hecho muy lentamente para que quede meloso por dentro y crujiente por fuera 20.00€
- Solomillo de Vacuno emparrillado con Escalope de Foie Fresco  
Deliciosa Parmentier en el fondo y Salsa Perigord para poder mojar Pan 25.50€

### LOS POSTRES QUE NO FALTEN

- Pastel de Queso Fresco Glaseado con Mermelada de Fresas Naturales  
Arena de Galleta y un helado 4.50€
- Coulant de Chocolate con Sorbete de Mango 4.50€
- Hojaldre Caramelizado relleno de Crema de Vainilla  
y Sorbete de Frambuesa para acompañar 4.50€
- Helado de Queso Casero en Tulipa de Mantequilla Fresca  
sobre Almendra crocante 4.50€

### PARA LOS PEQUES DE LA CASA

- Arroz Blanco con Salsa de Tomate,  
Pechuga de Pollo empanada, Croquetas y Patatas Fritas 10.00€

"La elaboración artesanal en nuestra cocina, implica la manipulación de todos los alérgenos a declarar según el reglamento (UE) 1169/2011, si usted requiere información correspondiente a cada plato, rogamos lo solicite a nuestro personal de servicio"