

*Menú del día (Copa de vino o cerveza y pan) 20,00€*

*De Lunes a Viernes*

*Menú Olla Poderida (incluye postre) 20,00€*

*De Lunes a Viernes, (Fin de Semana bajo reserva)*

*Menú Degustación con Reserva (sin maridaje) 45,00€*

*Menú Lechazo I.G.P o Cochinillo Asado (Por encargo)*

### **ENTRANTES**

*Croquetas de tigre al Jerez 9,50€*



*Croquetas de paleta Ibérico de Cebo 9,00€*



*Gamba de Huelva al Whisky 18,00€*



*Alcachofas confitadas en aceite de Oliva 9,50€*

*con jamón*

*Alcachofas rellenas de crema de piñones 12,00€*



*Ensalada de codorniz escabechada 13,00€*



*con verduritas de la huerta*



*Mollejas de ternera empanadas y encebolladas* 14,00€  
sobre  lecho de judías.

*Pastel de espárragos de Navarra gratinados* 14,00€  
con salsa holandesa   

*Morcilla de Cardeña con pimientos a la brasa.* 8,50€

*Paleta Ibérica Cebo 100gr.* 10,00€

*Ensalada de puerros con Romesco* 10,00€  
y huevo a 60°C.    

*Bombones de Foie con gelatina de rabo* 1,70€/ud  
y polvo de pipas caramelizadas  

*Ración de Pan.*  1,50€

## **PESCADOS**








*Bacalao a la Vizcaína.* 18,00€

*Cocochas de bacalao al Pil-Pil*  17,00€

*Chipirones en su tinta.*   16,00€

*Pescado del día "según mercado".*

## CARNES





<i>Manita con carrillera de vaca al vino tinto de Ribera dulce con pisto.</i>	 	14,00€
<i>Callos con morro a la burgalesa.</i>		10,00€
<i>Patitas de lechazo con chistorra.</i>		12,00€
<i>Medallón de rabo al vino</i>	 	18,00€
<i>Chuletón de vaca Frisona "Premiun" a la Brasa</i>		58,00€/l.
<i>Mogote de vaca a la Brasa.</i>		14,00€
<i>Magret de pato a la Parrilla.</i>		15,50€
<i>Hígado de pato en salsa de Pedro Ximénez</i>		24,00€

## POSTRES

*Tarta de queso con frutos rojos y helado de miel* 7,00€  
 






*Sopa de naranja con bizcocho de chocolate y helado de vainilla* 7,00€  
  

*Torrija de vino tinto con crema de coco y piña caramelizada* 7,00€  
  

*Leche frita con crema inglesa al anís* 7,00€  
   

*Tiramisú con flan de chocolate, gelatina de Amaretto y helado de café* 8,00€  
   

*Coulant de chocolate con crema de fresón de Palos y vino dulce* 7,00€  
    

*Pastel de Madagascar con base de yogur, chocolate blanco y nueces caramelizadas* 8,00€  
    

*VINOS DULCES (POR COPAS)*

<i>El Sequé DO Alicante</i>	<i>6,00€</i>
<i>S' Naranja PX Sauci</i>	<i>7,00€</i>
<i>Casa Silva (Valle de Colchagua)</i>	<i>4,75€</i>
<i>Quinta do Castro LBV</i>	<i>4,00€</i>
<i>Moscatel de la Marina</i>	<i>2,60€</i>