

**70€ / comensal (IVA incluido)\***

## **APERITIVO DE BIENVENIDA**

Cucuruchos de chanquete andaluza.

## **MARISCADA**

**(a consultar según mercado y/o preferencias)**

## **ENTRANTES**

**(elegir 2 para todos los comensales-elección grupal)**

Cecina de vaca de león con pan tumaca.  
Flor de alcachofa con virgen extra y escamas de sal.  
Patatas bravas (siglo XXI)  
Socarrat con gambas de Huelva y vieira ali-oli.  
Zamburiñas plancha con aceite de perejil.  
Tataki de atún marinado en soja y vinagre de arroz.  
Salmon marinado con eneldo.  
Gamba de Huelva (cocida).  
Delicias de champiñón portobello con manto de tocino ibérico trufado.  
Ensalada de tomate macerado en soja y jengibre, queso artesano y aguacate.

## **PRINCIPAL**

**(Individual-elección individual)**

Lubina a la sal (mínimo 2 comensales).  
Merluza de Burela en caldeirada (crema fina de patata al pimentón ligeramente picante).  
Rape negro a la marinera.  
Merluza de Burela rebozada con salsa de txipiron.  
Solomillo de vaca (casa de alba) con papas con mojo.  
Carrillera de vaca estofada en su propio jugo con cremoso de patata.

## **POSTRES**

**(Individual-elección individual)**

Choco-pasión.  
Maceta de tiramisú  
Helados artesanos.

## **VINOS**

Garci grande (Verdejo)  
Burgans (Albariño)  
Martinez la cuesta (Rioja crianza)  
12 linajes (Ribera del Duero)

**1 copa incluida por comensal.**

\*preguntar condiciones y disponible al restaurante.

**¿Eres celiaco? preguntanos, prepararemos algo especial para usted.**

**¿Algún cambio? Solicítelo, intentaremos complacerles.**

**GRUPOS MAYORES DE 10 PERSONAS.**