



LA
DESPENSa

Entrantes

Surtido de quesos Apolonio, jamón y caña de lomo de bellota (7) Assortment with Apolonio cheese, ham and acorn-fed loin	24,90€
Salmorejo, huevo y paleta ibérica de bellota (1,3,12) Salmorejo, egg and acorn-fed iberian palette	7,50€
Paté de cabracho con tostitas crujientes (1, 3, 4, 6, 7, 12) Scorpoionfish pate with crunchy toasts	10,00€
Mandarina de foie y rulo de cabra en su huerto con tostaditas (1,5,7,12) Foie mandarin and goat cheese in his orchard with toasts	15,50€
Ensaladilla rusa con huevo de codorniz frito (3,4,6,12) Russian salad with fried quail egg	10,50€
Gambas blancas al ajillo (150g) (2) White prawns in garlic oil (150g)	18,00€
Gambas blancas de Huelva 00 cocidas o plancha (2) White prawns from Huelva 00 cooked or grilled	32,00€
Navajas de Huelva al ajillo (13) Razor clams from Huelva in garlic oil	18,90€
Coquinas de Huelva al ajillo (13) Clams from Huelva with garlic	18,90€
Almejas a la marinera o al Tío Pepe (3,5,6,7,8,9,10,12,13) Clams "a la marinera" or with sherry wine	24,00€
Pulpo con cremoso de patata y aceite de pimentón De la Vera (7,13) Octopus with creamy potato puree and De la Vera paprika oil	19,50€

Nuestros fritos

Croquetas caseras de jamón de bellota (1, 3, 7) Homemade acorn-fed ham croquettes	9,50€
Pasta brick rellenos de queso y puerros con salsa de Pedro Ximénez (1,3,7,12) Brick pasta stuffed with cheese and leeds with Pedro Ximenez sauce	9,50€
Pavías de bacalao fritas en tempura con alioli y sésamo de wasabi (6uds) (1,2,4,11) Brick pasta stuffed with cheese and leeds with Pedro Ximenez sauce	15,20€
Chocos fritos con nuestro alioli (1,2,3,4,6,7,9,13) Fried cuttlefish with our aioli	15,50€
Chipirones fritos (6uds) (1,2,3,4,6,7,9,13) Fried squid	16,50€

Verde que te quiero verde

Nuestras ensaladas llevan una base de lechugas (roble, iceberg, escarola y achicoria)
Our salads contain a lettuce base (oak, iceberg, endive, chicory)

Ahumados (4,9,10,12) Surtido de ahumados Domínguez con bacalao, salmón, sardinillas, palmitos, cherris, maíz y vinagreta de mostaza y miel Assortment of Domínguez smoked fish with cod, salmon, sardines, hearts of palm, sherry, corn and green and honey mustard	15,90€
Árabe (2,3,4,6,12) Base variada de lechugas, aguacates, tomates sherrys con foie templado y surtido de higos, ciruelas, dátiles, orejones y piñones regados con miel de caña Base variety of lettuce, avocados, cherry tomatoes with warm foie grass and assortment of figs, plums, dates, dried apricots and pine nuts drizzled with a vinaigrette with molasses	14,90€
Piña (2,3,4,6,9) Base de media piña rellena con variedad de lechugas, piña, kiwi, naranja, langostinos, ahumados, zanahorias, cherris y salsa rosa Half pineapple base stuffed with a variety of lettuce, pineapple, kiwi, orange, prawns, smoked fishes, carrots, cherry tomatoes and cocktail sauce	15,90€
Verduras salteadas en Wok (6) Stir-fried vegetables in wok	12,90€

De la granja

Dos huevos fritos con jamón ibérico 100% y patatas fritas (3) Two fried eggs with 100% iberian ham and fries	14,90€
Dos huevos cuajados con setas salteadas (boletus, chantarella y amanita) patatas panaderas y jamón ibérico 100% (3) Two crudled eggs with sautéed mushrooms (noletus, chantarella and amanita, baked potatoes and 100% iberian ham	16,90€
Dos huevos fritos con gambas de Huelva al ajillo sobre patatas fritas (2,3) Two fried eggs with Huelva prawns with garlic and fries	18,50€
Bouquet de gulas al ajillo con patatas, cebolla caramelizada y huevo escalfado (11,3,4,12) Bouquet of baby eels with garlic, potatoes, caramelized onion and poached egg	16,90€

De la pasta

Pasta fresca con surtido de setas, trancas de foie con salsa de trufa y queso parmesano rallado (1,3,6,7,12) Fresh pasta with an assortment of mushrooms, slices of foie with truffle sauce and parmesan	16,50€
Pasta fresca con salmón fresco y verduritas salteadas con salsa de queso gorgonzola y nueces (1,3,4,7,8) Fresh pasta with fresh salmon and sautéed vegetables with gorgonzola and walnuts	16,50€
Pasta fresca con gambas de Huelva al ajillo (1,2,3,7) Fresh pasta with garlic prawns from Huelva	17,00€

Atún rojo de Almadraba "Oro Rojo"

Tartar de atún rojo con aguacate y salsa tártara (1,3,4,6,9,10,12) Red tuna tartare with avocado and tartar sauce	24,00€
Tiraditos picantes de lomo de atún crudo con sésamo (1,4,6,11,12,13) Spicy raw tuna loin tiraditos with sesame	23,00€
Tataki de atún rojo con wakame, macerado con soja y wasabi (1,4,5,11) Red tuna tataki with wakame, marinated with soy and wasabi	24,00€
Lomo de atún rojo a la plancha con verduras salteadas al wok (semigraso) (4) Grilled red tuna loin with an assortment of seasonal vegetables (semi-fatty)	28,00€
Ventresca de atún rojo con surtido de verduras de temporada (graso) (4) Red tuna belly with an assortment of seasonal vegetables (fatty)	32,00€

Del mar

Choco trinchado de trasmallo a la plancha con ensalada verde y patatitas (1,9,13) Grilled trammed cuttlefish with green salad and potatoes	18,50€
Gallo de lunar frito con patatas (1,4) Fried mole rooster with potatoes	17,50€
Turbante de lubina con gamba roja sobre coulis de tomates y picada de pimientos asados (1,2,4,12) Sea bass turban with red shrimp on tomato coulis and minced roasted peppers	20,50€
Salmón grill con verduras salteadas al wok(1,4,6,12) Grilled salmon with wok-fried vegetables	17,50€
Chipirones de La Bahía a la plancha sobre mahonesa de calamar y pimientos asados en casa (2,3,4,6,9,12,13) Grilled little squid with squid and roasted at home peppers mayonnaise	18,50€
Bacalao al pil pil confitado en aceite de oliva Oro de Bailén con su emulsión y acompañado de tatín de patatas y langostinos (2,3,4) Pil pil cod confit in Oro de Bailén olive oil with its emulsion and accompanied by potato and prawn tatin	24,00€

De la tierra

Filetitos de presa ibérica con jamón ibérico y salsa de Pedro Ximénez ⁽¹²⁾ Iberian pork fillets with Iberian ham and Pedro Ximenez sauce	22,50€
Abanico ibérico con rulo de cabra y cebolla caramelizada ^(7,12) Iberian abanico with goat cheese roll and caramelized onion	20,50€
Magret de pato (350g), ensalada de hojas con frutos secos, compota de manzana, mermelada de frambuesa y rulo de cabra payoya ^(7,8,12) Duck magret (350g), salad leaves with nuts, apple compote, raspberry jam and payoya goat cheese roll	27,00€
Somillo de ternera (250g) cubierto de foie y láminas de jamón de jabugo con reducción de salsa Pedro Ximénez ⁽¹²⁾ Beef tenderloin (250g) covered with foie gras and slices of Jabugo ham with a reduction of Pedro Ximenez sauce	32,00€
Brazuelo de cordero lechal asado a baja temperatura con patatas campesinas ⁽¹²⁾ Leg of sucking lamb roasted at low temperature with peasant potatoes	32,00€

GUARNICIÓN A ELEGIR: patatas fritas, pimientos asados o verduras
SIDE TO CHOOSE: french fries, roasted peppers or vegetables

*Pregunten por nuestra variedad de carnes maduradas fuera de carta
*Ask about our variety of matured meats off the menu

Postres

Bizcocho templado de chocolate con helado de vainilla ^(1,3,7,8) Warm chocolate cake with vanilla ice cream	7,50€
Tocinillo de cielo con helado artesanal de Pedro Ximénez ^(3,12) Tocinillo de cielo with Pedro Ximénez handmade ice cream	7,20€
Tarta mousse de chocolate con galletas ^(1,3,7,12) Chocolate mousse cake with cookies	7,00€
Leche frita con crema pastelera caramelizada, helado de vainilla y canela ^(1,3,7,8) Fried milk with caramelized custard and vanilla and cinnamon ice cream	7,00€
Tarta de queso con frutos rojos y helado de frambuesa ^(1,3,7,8) Cheesecake with red berries and raspberry ice cream	7,00€
Canolo relleno de dos chocolates (blanco y negro) ^(1,3,7,8) Canolo filled with two chocolates (black and white)	7,50€
Sorbete del día ^(Preguntar por las intolerancias) Sorbet of the day ^(Ask about intolerances)	6,00€

*Pan, picos y aperitivos 1,80€. Si no los quiere, indíquelo al pedir la comanda

[Gluten=1][Gluten=1][Crustáceos=2][Huevos=3][Pescados=4][Cacahuete=5][Soja=6][Lácteos=7]
[Frutos de cáscara=8][Apio=9][Mostaza=10][Sésamo=11][Sulfito=12][Moluscos=13][Altramuces=14]

Carta de vinos

Blancos

	copa	botella
Tierra de Cádiz		
- Barbazul blanco	3,80€	23,90€
- Barbadillo	3,60€	21,00€
- Barbadillo semidulce	3,60€	21,00€
D.O Rueda		
- Legarís Verdejo	3,80€	21,00€
- Ramón Bilbao		22,50€
- La Charla (blanco sobre lías)		23,00€
- José Pariente verdejo		24,50€
- José Pariente fermentado en barrica		31,50€
D.O Godello		
- Polvorete		24,50€
D.O Rías Baixas		
- Mar de Frades		32,50€
- Lusco		27,50€
Tierra de Ourense		
- Blanco de la casa	3,60€	21,00€
Castilla y León		
- Ylera 5.5 frizzante	3,60€	21,00€
D.O Somontano		
- Gewürztraminer		22,50€

Rosados

Tierra de Cádiz		
- Barbazul rosado	3,80€	23,90€
- Frizzante VI	3,80€	24,50€
D.O Rioja		
- Ramón Bilbao		22,50€

Carta de vinos

Tintos

		copa	botella	
Tierra de Cádiz				
- Barbazul		3,80€	23,90€	
- Taberner		3,60€	38,00€	
D.O Rioja				
- 22 Pies		3,80€	21,00€	
- Ramón Bilbao viñedos de altura			26,50€	
- Ramón Bilbao 1/2l			16,00€	
Extremadura				
- Habla del Silencio			26,50€	
D.O La Mancha				
- Vínculo (pesquera)			25,00€	
D.O Ribera				
- Cepa 21		32,00€		
- Celeste Roble	3,90€	22,50€	- Emilio Moro 1/2l	23,50€
- Protos Roble	3,90€	23,00€	- Matarromera crianza	36,00€
- Carmelo Rodero (9 meses)		26,00€	- Venta Las Vacas	30,50€
- Carmelo Rodero Magnum		44,00€	- Pago de Capellanes	38,00€
- Emilio Moro v.s		36,50€	- Pago de Carraovejas	58,00€

Generosos

- Manzanilla Solear	3,30€
- Manzanilla La Goya	3,50€
- Tío Pepe	3,50€
- Fino Quinta	3,50€
- Solera 1847	3,90€
- Alfonso	3,90€
- 10 RF	4,00€
- Santa María cream	4,00€
- Monteagudo palo cortado	5,00€
- Viña AB	4,50€
- Leonor	5,50€
- Tio Diego	4,50€
- P.X. Osborne	4,00€

Cava

- Juve camps essential		27,00€
- Roger la flor	3,50€	21,00€
- Ars collecta		29,50€
Grand Rosé reserva		

Champagne

- Moët & Chandon		65,00€
------------------	--	--------