

# Restaurant



## ENTRANTES Y PLATOS PARA COMPARTIR STARTERS AND DISHES TO SHARE

Jamón ibérico de cebo de Huelva con tostas de pan con tomate <i>Iberian ham with toasted bread and tomato</i>	19,95 €
Selección de ibéricos con tostas de pan con tomate <i>(jamón de recebo, chorizo, lomo y salchichón)</i> <i>Selection of Iberian ham and sausages with toasted bread and tomato</i>	19,80 €
Croquetas de carabineros y croquetas de jamón con chicharritas de plátano, puré de patata y olivas negras <i>Big red shrimp croquettes and ham croquettes with banana chips, mashed potatoes and black olives</i>	10,95 €
Ensalada de pollo a la parrilla con salsa César y queso gorgonzola <i>Grilled chicken salad with Caesar sauce and gorgonzola cheese</i>	9,90 €
Ensalada de verdes con atún, tomate, huevo duro y brotes de soja <i>Green salad with tuna, tomato, egg and bean sprouts</i>	8,80 €
Verduras a la plancha con o sin queso provolone <i>Grilled vegetables with or without provolone cheese</i>	10,00 €
Carpaccio de ternera con lascas de parmesano <i>Beef carpaccio with parmesan flakes</i>	12,95 €
Surtido de quesos con frutos secos <i>(brie, grana padano, cabra, gorgonzola, roncari y feta)</i> <i>Variety of cheeses with dried fruits</i> <i>(brie, grana padano, goat, gorgonzola, roncari and feta)</i>	10,95 €

## CREMAS, ARROCES Y PASTAS / SOUPS, RICE AND PASTA

Consomé de ave con juliana de verduras <i>Chicken consommé with vegetables</i>	5,95 €
Crema de espárragos fría o caliente con crema de queso <i>Hot or cold asparagus cream with cheese cream</i>	5,95 €
Risotto de setas con parmesano <i>Mushroom and parmesan cheese risotto</i>	14,95 €
Risotto negro de calamar con langostinos <i>Squid and king prawns black risotto</i>	14,95 €
Tagliatelle con gambas al ajillo <i>Prawns in garlic sauce tagliatelle</i>	11,95 €
Rigatoni al pesto <i>Pesto rigatoni</i>	10,95 €

## PESCADOS Y CARNES / FISH AND MEAT

Chipirones a la plancha con salsa romescu <i>Grilled small squids with romescu sauce</i>	16,90 €
Lomo de lubina al horno con verduritas salteadas al romero y crema de azafrán <i>Baked sea bass filled with vegetables, rosemary and saffron cream</i>	18,90 €
Bacalao al horno con trigueros a la plancha y salsa ligera a la albahaca <i>Baked cod with grilled asparagus and light sauce with basil</i>	18,70 €
Pechuga de pollo en su jugo con salteado de arroz, verduras, salsa ligera de mostaza y miel <i>Chicken breast in its juices with rice, vegetables, honey and mustard light sauce sautéed</i>	14,25 €
Solomillo de ternera con reducción de Pedro Ximénez y cebollitas caramelizadas <i>Sirloin steak with Pedro Ximénez reduction and caramelized onions</i>	20,90 €
Entrecote a la plancha y patatas asadas con mojo picón <i>Grilled entrecote and roast potatoes with mojo picon</i>	19,60 €

## POSTRES / DESSERTS

Ensalada de frutas frescas <i>Fresh fruits salad</i>	6,20 €
Helados ( <i>vainilla, nata, chocolate, fresa, limón, coco...</i> ) <i>Ice creams (vanilla, cream, chocolate, strawberry, lemon, cocoa...)</i>	5,95 €
Coulant de chocolate con helado de vainilla <i>Coulant of chocolate with vanilla ice cream</i>	6,20 €
Esponjoso de almendras con helado de ron con pasas <i>Almond cake with rum raisin ice cream</i>	5,95 €
Surtido de quesos con frutos secos ( <i>brie, grana padano, cabra, gorgonzola, roncarì y feta</i> ) <i>Variety of cheeses with dried fruits</i> ( <i>brie, grana padano, goat, gorgonzola, roncarì and feta</i> )	10,95 €

✓ Consulte a nuestro personal las sugerencias del día que ponemos a su disposición fuera de carta.

### **HORARIO / TIMETABLE**

**Comida - de 13:00 a 16:00**  
*Lunch - from 1 to 4 pm*

**Cena - de 20:00 a 23:00**  
*Dinner - from 8 to 11 pm*

**10% IVA incluido**  
*VAT included (10%)*

**Nuestro establecimiento cumple con lo establecido en el RD 1420/2006 relativo a la prevención de parasitosis por anisakis**  
*Our establishment complies with the stipulations of Spanish Royal Decree 1420/2006 regarding prevention of parasitosis by anisakis*