

CHACINA





	Tapa	½	Ración
Jamón ibérico de bellota ½ 50grs Ración 100grs		9	16
Queso puro de ovejas ½ 90grs Ración 180grs		7	12
Caña de lomo ibérico de bellota ½ 50grs Ración 100grs		9	16
Combinado de chacina ibérica 50grs Jamón, 80grs Queso, 50 grs Caña de lomo			19
Queso Payoyo ½ 90grs Ración 180grs		8	14

MARISCOS








Gambas blancas cocidas de Huelva 225 grs			30
Langostinos de Sanlúcar a la plancha Cada 100 grs			8
Carabineros a la plancha Cada 100 grs			12
Almejas a la marinera con carrilla de merluza, gambas y langostinos			18
Almejas finas a la manzanilla			14
Pata de pulpo braseada al pimentón Cada 100 grs			7

*Extra, pan, picos o aperitivo 0.60 € por comensal

TAPAS FRIAS

	Tapa	½	Ración
Boquerones en vinagre	3	5	9
 Boquerones en vinagre			
Salmorejo cordobés	3,5		6,5
 Salmorejo cordobés			
Salmorejo de mango con langostinos yakitoris	4		7
 Salmorejo de mango con langostinos yakitoris			
Huevos rellenos de marisco	3		
 Huevos rellenos de marisco			

ENSALADAS

Ensaladilla con marisco	3	6	12
 Ensaladilla con marisco			
Ensaladilla de Pulpo con mahonesa ahumada	3,5	7	10,5
 Ensaladilla de Pulpo con mahonesa ahumada			
Ensalada de aguacate a la vinagreta	4	8	11
 Ensalada de aguacate a la vinagreta			
Ensalada Cesar con pincho Tailandés	4	8	12
 Ensalada Cesar con pincho Tailandés			
Gourmet con queso y frutos secos	4	8	11
 Gourmet con queso y frutos secos			
Tartar de atún rojo con aguacates y nube de salsa de yogurt	6		10
 Tartar de atún rojo con aguacates y nube de salsa de yogurt			
Gambas de cristal con guarnición del chef	7		12
 Gambas de cristal con guarnición del chef			

PARA HACER BOCA

Tapa ½ Ración

San Marcos de pate

8



Pate de oca a la pimienta con chocolate

6

12



Musaka de berenjenas

4



Chupa chup de cordero con leche de coco

4

8

11



Anchoas del Cantábrico sobre hojaldre y crema de queso

Unidad

3



REBOZADOS Y FRITOS

Pavías de bacalao

4

8

12



Flamenquín de cola de toro

4,5



Berenjenas con queso de cabra y miel de caña

3.50

7

10,5



Piruletas de langostinos con queso

4

8

12



Tronco de espárragos con salmón al roquefort

3.50

7

11



Camembert con crujiente de almendras

3,5

7

10,5



Croquetas caseras de jamón

3

6

12



Variado de croquetas caseras

6

12



Boquerones rellenos de centollo con alioli de anchoas y piquillo

3,5

7

10,5



Croquetas de queso de cabra, miel y piñones

4

8

12



REVUELTOS

Tapa 1/2 Ración

Revuelto de bacalao dorado con alioli

4 8 11



Revuelto de carrilla de merluza, gulas y pimiento del piquillo

11



Huevos con chipirones ajilimoli

11



GUISOS Y ARROCES

Cola de toro con cremoso de ahumado

5 10



Timbal de berenjena con carrilla y queso provolones al ajo negro

5



Carrillada de la sierra al whisky

4,5 9



Albóndigas de buey con foie

4 8 12



Risotto meloso con setas y jamón

4 7 11



Menudo de bacalao

5 10



Lasaña de morcilla con foie

4



Setas, foie y huevo poche

6,5



Wok de tallarines con pollo y verduras

8



Paella de espinacas con bacalao y alioli

4 8 12



























Arroz caldoso a la marinera

12



Cada día, dispondremos de un plato diferente de guiso o arroz, pregunte al camarero.

PESCADOS

	Tapa	Plato
Bacalao a la miel de naranja	6	12
 PESCADO		
Bacalao al ajoliva con gulas del norte		13,5
 PESCADO  MOLUSCOS		
Cocochas de bacalao con gulas y wakame	6	12
 PESCADO  MOLUSCOS		
Tatakya de atún con ajo blanco	5	12
 PESCADO  CONTIENE GLUTEN  SOJA  CACAHUETES  FRUTOS DE CÁSCARA  GRANOS DE SÉSAMO		
Turbante de salmón y espinacas	4,5	9
 PESCADO  LACTEOS  E-X  DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS		
Lenguado a la parrilla o salsa que desee Cada 100 grs		4,5
 PESCADO		
Pargo al cava con langostinos Cada 100 grs		4,2
 PESCADO  LACTEOS  CRUSTÁCEOS  E-X  DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS		
Urta a la sal con guarnición de roteña Cada 100 grs		4,5
 PESCADO  E-X  DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS		

Solemos tener pescados fuera de carta,
pregunte al camarero



CONTIENE
GLUTEN



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



CACAHUETES



GRANOS
DE SÉSAMO



FRUTOS
DE CÁSCARA



MOSTAZA



APIO



LACTEOS



ALTRAMUCES



SOJA



PESCADO



HUEVOS



MOLUSCOS



CRUSTÁCEOS



CARNES

Tapa 1/2 Ración

Chuleta de cochino negro	Cada 100 grs				4		
Nido de solomillo a la carbonara				5	10		
Tapa 80grs Ración 180grs							
Solomillo de cerdo con salsa elegir*				4	8 12		
A la Alacena	- Quesos azules						
5 Pimientas	- Crema de boletus						
Presas ibéricas con salsa gouda*				4	8 12		
Pechuga de pollo a la almendra *					4 8 12		
Bastoncitos de entrecot al teriyaki				4	8 12		
Laminas de magret de pato sobre crema de batata				4	8 12		
Hamburguesita ibérica con huevo de codorniz							3,5
Milhojas de presa ibérica con patatas confitadas				4	8 12		
Chuletitas de cordero lechales					16		
Solomillo de Ternera a la parrilla					16,5		
Solomillo de Ternera con salsa a elegir					18,5		
A la Alacena - Quesos azules - 5 Pimientas - Crema de boletus							
Solomillo de Ternera al PX con foie					21,5		
Chuletón de vaca Pinta Cantabra	Cada 100 grs				6		
Entrecot Ternera Gallega	Cada 100 grs				5		
Lomo bajo de Ternera Gallega	Cada 100 grs				5		
Solomillo de Ternera Frisona	Cada 100 grs				8,5		
Solomillo de Buey (Certificado)	Cada 100 grs				12		

* Tapa 80grs 1/2 160grs Ración 320grs

NUESTROS POSTRES

Crema Quemada a la Alacena



Crepes de Chocolate Caliente bañado con Salsa de Vainilla



Pastel de Tocino de cielo con Yogurt



Nuestra Tarta de la Abuela



Pastel de Chocolate Ferrero Roche



Tarta de Queso

con salsa de Frambuesa y base de Crujiente de Galletas



Copa de Espuma de Tocino de cielo
con crema de queso y Nueces



4.50€

Milhojas de Natabañada en Chocolate Caliente



5.50€

Doñana

Un paisaje hecho postre para compartir 12€



Sorbete de Limón 2.50€



Helados a la carta: **Nestlé**

Todos nuestros postres son elaborados en esta casa



VINOS PARA COPEAR

Blancos

		Copa	Botella
Marques de Villalua	(Seco afrutado)	2,4	10
Castillo S. Diego	(Barbadillo)	2,4	10
Maestrante	(Semi dulce)	2,4	10
Yllera Verdejo	Rueda	2,4	10
Viña Pomal	Rioja	2,6	12
Marieta	Martin Codax (Albariño)	2,4	10

Frizzantes

Yllera 5.5	Blanco Verdejo	2,6	12
------------	----------------	-----	----

TINTOS

D.O. Rioja

Paco Garcia	Crianza	2,7	12
Luis Alegre	Crianza	2,7	12
Lagrimas de María	Crianza	2,7	12

D.O. Ribera del Duero

Melior	Semi crianza	2,7	14
Flores de Callejo	Semi crianza	2,7	14
La Planta	Semi crianza	2,8	15

D.O. Extremadura

Habla de la Tierra		2,7	12
--------------------	--	-----	----

Manzanillas y Finos

Solear	Sanlúcar de Barrameda	1,8	12
Tio Pepe	Jerez	2,5	15

Vinos Rosados

Lagrimas de María		2,4	10
-------------------	--	-----	----

Disponemos de una carta amplia de vinos
Solicítela