

## **PRELUDIOS GASTRONOMICOS**

<i>Jamón de Bellota de la Sierra de Huelva.</i>	18 €
<i>Queso viejo de Oveja.</i>	10 €
<i>Paté ibérico de Constantina al Oloroso y Manzana y Cebolla caramelizada.</i>	9 €
<i>Medallones de Queso de Cabra caramelizados y confitura de Naranja de La Algaba.</i>	8 €
<i>Ensalada de Tomate de Los Palacios con Ventresca de Almadraba y Mayonesa de Boletus.</i>	9 €
<i>Salmorejo cordobés con sus virutas de Ibérico.</i>	6 €
<i>Parrillada de Verduras de La Vega.</i>	10 €

## **DEL GALLINERO**

<i>Huevos a la Flamenca.</i>	7 €
<i>Revuelto de Matanza.</i>	11 €
<i>Tortilla Francesa con Jamón.</i>	6 €

## **DE NUESTRA MARMITA**

<i>Crema de Ave con Picatostes.</i>	6 €
<i>Manjar blanco a la Canela y sus Almendras.</i>	7 €
<i>"Petit" Marmita de Julianas de Verduras.</i>	7 €
<i>Sopa de Tomate a la Hierbabuena.</i>	8 €

### **FRITURAS EN ACEITE DE OLIVA**

<i>Croquetas de Jamón aroma de Hierbabuena.</i>	10 €
<i>Clasico Adobo Sevillano.</i>	9 €
<i>Chocos de Huelva.</i>	11 €
<i>Daditos de Bacalao frito con Verduritas de la Huerta.</i>	11 €

### **ARROCES**

<i>Arroz de Carrillada al Aroma de la Sierra.</i>	14 €
<i>Arroz meloso de Bacalao, Chocos de Huelva y Langostinos .</i>	14 €
<i>*(Preparación aproximada 20 minutos) (Mínimo 2 personas)</i>	

### **DE LA BARCA A LA MESA**

<i>Taco de bacalao confitado con vinagreta de germinados y frutos secos.</i>	16 €
<i>Brocheta de lomo de Rape con Langostinos y salsa ajo-perejil.</i>	12 €
<i>Lubina a la Espalda.</i>	16 €
<i>Lenguado Grillé ó Menêure.</i>	16 €

### **DE NUESTRAS CARNES SELECCIONADAS A LA BRASA**

<i>Solomillos de cerdo.</i>	11 €
<i>Medallones de Presa iberica a la parrilla.</i>	12 €
<i>Entrecot de Buey (250 GR.).</i>	16 €
<i>Solomillo de Buey.</i>	19 €
<i>Chuletas de Cordero.</i>	15 €
<i>Jarrete de Cordero al horno y Salsa de Miel.</i>	17 €