

Para empezar:

<i>Nuestras famosas Anchoas “La Castreña”, limpias y aliñadas en nuestra cocina</i>	<i>17.60.-€</i>
<i>Burrata con Mermelada de Tomate y Vinagreta de Hortalizas ...</i>	<i>13.20.-€</i>
<i>Micuit de Pato en Virutas con Caramelo PX</i>	<i>16.50.-€</i>
<i>Buñuelos de Bacalao con Patata Rejilla (unidad).....</i>	<i>3.30.-€</i>
<i>Huevo de Corral Trufado con Puré de Patata (unidad)</i>	<i>7.70.-€</i>
<i>Brandada de Bacalao con tostaditas y aceite de Pimentón</i>	<i>15.40.-€</i>
<i>Marmita de Gamba de Huelva D.O a la Sal (250gr)</i>	<i>19.80.-€</i>
<i>Zamburiñas de la Ría con Ajitos y Limón.....</i>	<i>15.40.-€</i>
<i>Tartar de Atún Rojo con Aguacate y Zanahoria</i>	<i>16.50.-€</i>

De Ibéricos:

<i>Jamón de Bellota D.O cortado a cuchillo al momento</i>	<i>26.40.-€</i>
<i>Chorizo de “Joselito”</i>	<i>13.20.-€</i>
<i>Lomo Ibérico de Bellota.....</i>	<i>17.60.-€</i>
<i>Queso de Marantona Puro de Oveja</i>	<i>13.20.-€</i>

Calentitos:

<i>Rollitos de Sepia y Beicon a la plancha con Ali-Oli.....</i>	<i>15.40.-€</i>
<i>Croquetas caseras de Jamón</i>	<i>11.00.-€</i>
<i>Pata de Pulpo a la brasa con Crema ajo y Papada Ibérica</i>	<i>18.70.-€</i>
<i>Nuestras Colmenillas rellenas de Foie a la Crema.....</i>	<i>22.00.-€</i>
<i>Ración de Mollejas de Lechal a la plancha con setas y trigueros</i>	<i>16.50.-€</i>
<i>Y como NO!!!! Nuestros deliciosos Callos del Asador.....</i>	<i>16.50.-€</i>
<i>Tortitas de Camarones</i>	<i>9.90.-€</i>
<i>Chipirones de Potera al gusto</i>	<i>19.80.-€</i>

(IVA INCLUIDO)

De Cuchara:

<i>Sopa de Pescadores</i>	13.75.-€
<i>Fabada Asturiana con su Compango</i>	14.30.-€
<i>Verdinas estofadas con Marisco del Señoret</i>	16.50.-€

De la Huerta:

<i>Los famosos Tomates Semisecos acompañados de Sardinias ahumadas, Ajoblanco y Pesto</i>	14.85.-€
<i>Ensalada de Pimientos asados aquí con su Ventresca, Cebolla Morada y Huevo hilado</i>	10.45.-€
<i>Y los riquísimos Puerros del Asador horneados y con un sofrito de ajitos</i>	11.00.-€
<i>Ensalada de Tomate Rosado con Provolone a la Plancha o Ventresca y Mejillones en escabeche</i>	16.50.-€
<i>Ensalada de Rúcula con Mango, Aguacate y Foie</i>	15.40.-€

De Arroces:

(Mínimo dos personas. Precio por comensal)

<i>Arroz con Carabinero</i>	24.20.-€
<i>Arroz con Bogavante Nacional</i>	22.00.-€
<i>Arroz con Bogavante Canadiense</i>	18.70.-€
<i>Paella Valenciana con Pollo de Corral, Conejo de Campo y Caracoles</i>	14.90.-€
<i>Arroz Negro con Chipirones, Mejillones y Gambón</i>	17.60.-€
<i>Arroz del "Senyoret" con todo el marisco limpio</i>	18.70.-€

(IVA INCLUIDO)

De Pescados:

<i>Lomo de Atún Rojo con Arroz Chaufa</i>	19.80.-€
<i>Bacalao Desalado Gratinado con Ali-Oli y Espinacas</i>	19.80.-€
<i>Tataki de Atún Rojo con Ajoblanco</i>	24.20.-€
<i>Cocochas de Merluza (Romana, pil-pil, s.verde o brasa)</i>	24.20.-€
<i>Pescados Salvajes a la Brasa para 2 pers.</i>	S/M

De Carnes:

<i>Chuletón de Ternera Sierra del Guadarrama</i>	41.80.-€/Kg
<i>Tomahawk de Vaca LA FINCA a la Brasa</i>	48.00.-€/Kg
<i>French de Vaca LA FINCA a la Brasa</i>	59.40.-€/Kg
<i>Rabo de Toro LA FINCA estofado al Vino Tinto</i>	19.80.-€
<i>Solomillo de Ternera a la Parrilla</i>	22.00.-€
<i>Lomo de Ternera de la Sierra del Guadarrama</i>	19.80.-€
<i>Chuletillas de Lechal a la Parrilla</i>	19.80.-€
<i>Hamburguesa de Secreto Ibérico con Queso y Salsa Hunt</i>	18.70.-€
<i>Medallón de Cochinitillo Crujiente en su jugo</i>	18.70.-€
<i>Pato a la Naranja</i>	17.60.-€
<i>Crujiente de Cordero con Salsa de Miel y Tomillo</i>	17.60.-€
<i>Carpaccio con virutas de Foie y Queso Parmesano y aceite de Trufa</i>	18.70.-€
<i>Steak Tartar de solomillo</i>	18.70.-€

Menú Infantil

*Hamburguesa de Ternera de "La Finca" o Chupa Chups de Pollo o
Nuggets, con Patatas Fritas, helado un refresco o agua.*

(IVA INCLUIDO)