

*“Comenzamos nuestra andadura hace más de 20 años, y durante todo este tiempo nuestra meta ha sido proporcionar a nuestros clientes la mejor calidad en nuestros platos. Esperamos disfruten con las viandas que a continuación les proponemos.”*

*Sin duda, nuestra gran especialidad:*

*Arroz con Bogavante Nacional (mín. 2 personas) -----22.00.-€*

### **Como ENTRANTES les sugerimos:**

*Pan y aperitivos----- 1.50.-€*

*Queso de Cabra a la Plancha con Cebolla Caramelizada --10.50.-€*

*Nuestra Terrina de Foie de Pato Natural-----16.90.-€*

*Anchoas Naturales del Cantábrico-----16.00.-€*

*Chipirones con Bisqué y Cebolla dulce -----11.75.-€*

*Croquetas Caseras del Asador -----10.00.-€*

*Pimientos de Piquillo Rellenos de Bacalao -----11.75.-€*

*Jamón Ibérico de Bellota (D.O)-----19.50.-€*

*Gamba a la Plancha (Auténtica de Huelva)(P.V.P Kilo)---80.00.-€*

*Queso Curado (D.O)-----13.50.-€*

*Callos del Asador -----12.50.-€*

*Tronco de Bonito del Norte en aceite con Pimientos -----13.75.-€*

*Mollejas de Ternera con Salsa de Queso-----13.75.-€*

*Crujiente de Langostinos con Salsa Teriyaki -----17.50.-€*

*Ficoide Glaciale con Chantilly de Queso -----15.75.-€*

*Ensalada de Gulas, Salmón y Gambón-----13.25.-€*

*Colmenillas rellenas de Foie -----19.00.-€*

*Cecina de León con Foie y Almendras tostadas-----18.00.-€*

*Ensalada de Jamón y Foie-----14.50.-€*

*Ensalada de Perdiz Escabechada de Tiro -----13.50.-€*

*De PESCADOS les ofrecemos:*

<i>Merluza de Pincho a "su gusto" -----</i>	<i>19.00.-€</i>
<i>Bacalao a "Nuestro Estilo del Asador" -----</i>	<i>18.00.-€</i>
<i>Tronco de Bacalao Gratinado con Ali-Oli-----</i>	<i>18.00.-€</i>

*De CARNES les ofrecemos:*

<i>Chuletón de Buey a la Parrilla (Carne Gallega)-----</i>	<i>20.00.-€</i>
<i>Solomillo a la Parrilla-----</i>	<i>20.00.-€</i>
<i>Tournedó de Solomillo con Foie y Reducción de Módena -</i>	<i>20.00.-€</i>
<i>Chuletillas de Lechal a la Parrilla -----</i>	<i>20.00.-€</i>
<i>Lomo de Ternera Castellana a la Plancha-----</i>	<i>19.50.-€</i>
<i>Cochinillo Asado (Ración)-----</i>	<i>17.00.-€</i>
<i>Lomo de Venado crujiente con salsa de Miel y Tomillo ---</i>	<i>19.00.-€</i>
<i>Magret de Pato al Pedro Ximenez con Foie -----</i>	<i>18.50.-€</i>

IVA NO INCLUIDO