

Para abrir apetito:

| | |
|--|-------|
| Jamón ibérico solo bellota D.O..... | 23€ |
| Lomo ibérico puro de bellota | 20€ |
| Queso curado manchego D.O..... | 16€ |
| Mixto de jamón y queso..... | 20€ |
| Tosta de anchoas con escalibada de verduritas (unid)..... | 3.50€ |
| Gambas de Huelva cocidas en agua de mar | 22€ |
| Terrina de foie de pato, queso de cabra, manzana y mango caramelizado..... | 18€ |

Seguimos con algo caliente:

| | |
|--|--------|
| Pulpo a la plancha y crema de patata con trufa..... | 17.50€ |
| Croquetas melosas de cocido a la vieja usanza y romescu..... | 13€ |
| Alcachofas en AOVE salteadas con mollejas glaseadas | 16.50€ |
| Oreja adobada frita en AOVE, tomate negro | 13€ |
| Masa de morcilla de caldera, pera y crujiente de ochío | 13€ |
| Cardos fritos en AOVE, manitas y escabeche de codorniz..... | 15.50€ |

Buscamos la mar:

| | |
|---|--------|
| Atún rojo con chutney de mango | 19.50€ |
| Taco de bacalao frito en AOVE , guiso tomatillo y ali-oli de albahaca | 17.50€ |
| Lomos de rodaballo con AOVE de pimienta de la Vera | 20€ |
| Merluza de pincho con guisantes frescos y salsa verde | 19.50€ |
| Fabas con choco y almejas | 14€ |

Vamos al interior:

| | |
|---|--------|
| Paletilla de choto lechal al horno con aromas de tomillo..... | 22€ |
| Presa ibérica laminada cocinada en sartén | 18,50€ |
| Solomillo de vaca gallega con patatas confitadas en aceite de oliva | 22€ |
| Cochinillo confitado a 70º con pera cítrica | 20.50€ |
| Entrecot de vaca gallega con patatas confitadas AOVE | 19€ |
| Chuletillas de choto,salteadas con ajo fresco | 18€ |

Terminamos con algo dulce:

| | |
|---|-------|
| Tarta de queso con frutas del bosque y helado de fresa..... | 6,50€ |
| Tiramisú tradicional con helado de café | 6.50€ |
| Corte de chocolate templado, crema de cacao y helado de vainilla..... | 6.50€ |
| Natillas de chocolate blanco y oreo con helado de yogurt | 6.50€ |
| Fruta variada del tiempo | 4€ |