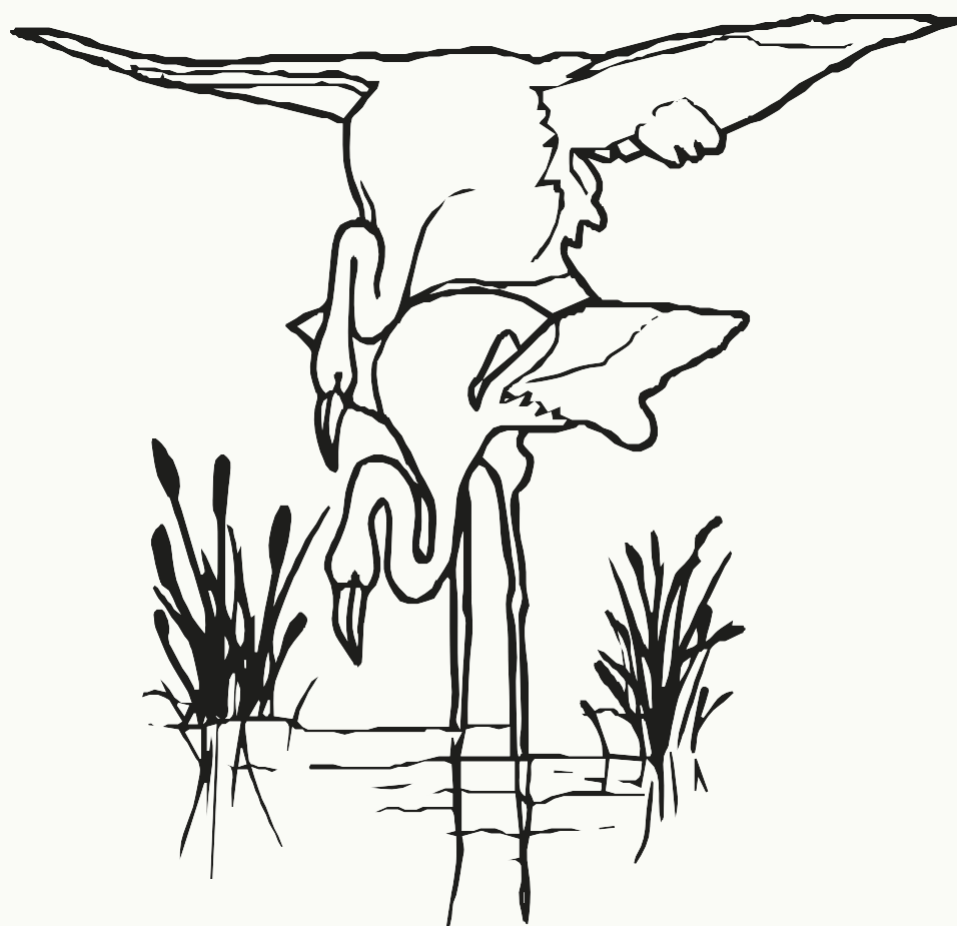


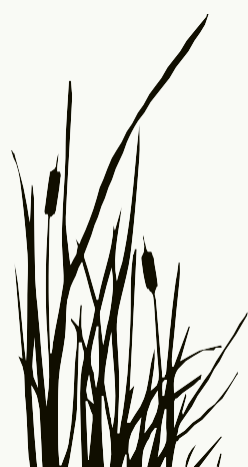
# NUESTRA CARTA



# ENTRADAS

## STARTERS

Pan y picos (por personas)	1.50 €
Bread and picks (for person)	
Aceitunas / Olives	1.80 €
Jamón Ibérico de bellota	21.00 €
Acorn-fed Iberian ham	
Queso viejo puro de oveja	18.50 €
Pure sheep's cheese	
Caña de lomo ibérico	19.00 €
Iberian pork loin	
Anchoas del Cantábrico	3.50 €
con aceite de oliva (unidad)	
Anchovies from the Cantabrian sea with olive oil (unit)	
Ortiguillas de la rocina	13.00 €
Little nettle from la rocina(sea-food and vegetable croquettes)	
Paté de hígado de ánsar	12.00€
Goose liver pate	
Carpaccio de picaña	13.50€
Steak carpaccio	
Steak tartar de ternera "mostrenca"	20.00 €
Steak beef "mostrenca" tartar on toast bread	
Herruño / Herruño	14.00 €
Veal meatloaf mostreca, with pine nuts sauce and béchamel sauce	



# VERDURAS

## SALADS

Ensalada de verduras fresca	10.00 €
Fresh vegetable salad	
Ensalada de endivias aguacate y roquefort	12.00 €
Endive salad with avocado and roquefort	
Ensalada de burrata con pesto y tomate cherry	12.50 €
Burrata salad with pesto and cherry tomato	
Espárragos verdes naturales a la plancha	11.50 €
Grilled natural green asparagus	
Puerro confitado con falso tartara de crema de queso	12.00 €
Boiled leek with cheese cream	
Ensalada de canónigos con salteado de pulpo y crema de yogurt	13.00 €
Canon salad with sauteed octopus and yogurt cream	
Ensalada de conejo confitado con emulsión de frutos rojos	14.00 €
Salad with rabbit and berries	
Ensalada del Plan Almonte Marisma (queso caliente con verduras)	12.50 €
Salad from Plan Almonte Marisma (hot cheese with vegetables)	
Tomate aliñado con ventresca de bonito	10.50 €
Tomato seasoned with white tuna belly	

# SOPAS

## SOUPS

Ajoblanco con dados de atún y piñones "Ajoblanco" soup with tuna dices and pine nuts	7.50 €
Sopa de picadillo "Picadillo" soup (pork and chicken soup with rice, hard-boiled egg and jam)	7.00 €
Consomé con toque de hierba-buena Broth with peppermint touch	5.00 €
Sopa de mariscos Seafood soup	9.00 €
Salmorejo Gazpacho	7.00 €

## DE LA GRANJA FROM THE FARMER

Revuelto marinero Scrambled egg "marinero" style	12.00 €
Huevos fritos con patatas y jamón Fried eggs with potatoes and cured ham	13.00 €
Huevos salteados con ajos y sesada de cabrito Eggs sauteed with garlic and young goat brains	12.00 €

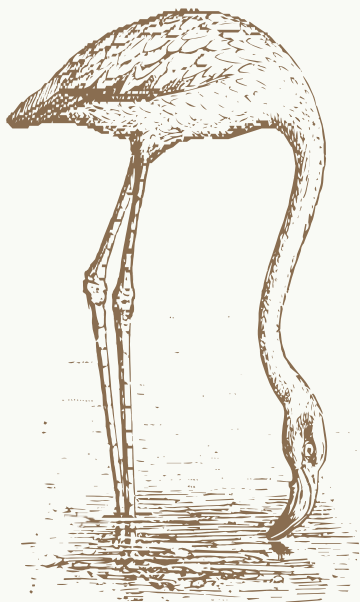
Precios I.V.A. incluido  
VAT included



# MARISCOS & CRUSTÁCEOS

## SEA FOOD AND SHELLFISH

Gambas blancas de Padrón de Huelva (250 grs.) White prawns from Padrón of Huelva (250 grs.)	47.50 €
Langostinos de trasmallo a punto de sal (250 grs.) Prawns Rshed with trammel net to the point of salt (250 grs.)	25.50 €
Carabineros a la plancha Grilled shrimps a la plancha	165.00 €/kg
Cigalas de tronco a la plancha Grilled norwary lobster on the grill	128.50 €/kg
Almejas fnas al ajillo (250 grs.) Thin clams with garlic sauce (250 grs.)	20.00 €
Ensaladilla de mariscos seafood "salpicon"	15.00 €
Coquinas al vapor (según temporada) Steamed coquinas (depending on season)	16.50 €



# PESCADO DE LA MAR

## FISH FROM THE SEA

Pescado fresco del día, (pargo, lenguado, rodaballo, salmote, etc.) Fresh fish of the day (snapper, sole, turbot, salmote, etc.)	75.00 €/kg
Merluza con espárragos y salsa de almejas Hake with asparagus and clam sauce	20.00 €
Atún rojo de almadraba a la plancha Grilled red tuna from almadraba	22.50 €
Cogote de merluza a la plancha Grilled hake toothRsh	41.00 €/kg
Kokotxas de merluza en salsa verde Hake "kokotxas" in green sauce	30.50 €
Bacalao a la plancha Grilled cod	20.00 €
Bacalao en salsa verde Fresh cod in green sauce	20.50 €
Ventresca de atún rojo de Almadraba Fresh red tuna belly of Almadraba	23.00 €
Tartar de atún rojo y aguacates Red tuna tartar and avocados	22.50 €
Lenguado relleno de langostinos al estilo de las viejas marineras Stu ed sole of prawns "marinera" style	20.00 €
Arroz marinero (min 2 personas) Seafood rice (min 2 people)	17.00€/perso

---

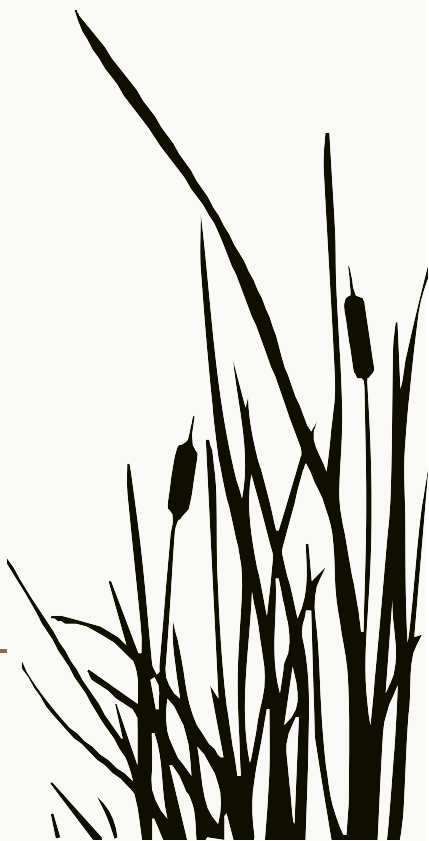
# NUESTRAS CARNES

## OUR MEATS

Solomillo de ternera a la plancha Beef sirloin steak	22.00 €
Solomillo de ternera a la pimienta roja y crujiente de yuca Beef sirloin with red pepper and crunchy cassava	22.50 €
Solomillo de ternera al roquefort Beef sirloin roquefort	22.50 €
Solomillo de ternera con paté de pato Beef tenderloin with duck pate	22.50 €
Ragout de mostrenca al agridulce Ragout from mostrenca to bittersweet	17.00 €
Hamburguesa de ternera Mostrenca (100% mostrenca) Mostrenca veal burger (100% mostrenca)	16.00 €
Chop de ternera con bacón, salsa campera y jamón Beef chop with bacon, hamand "campera" sauce	23.00 €
Cabrito lechal guisado en cazuela y pulpa de berenjenas Little goat stew in aubergine pulp	21.00 €
Brazuelo de cabrito lechal guisado en cazuela y pulpa de berenjenas Shoulder baby kid stew in casserole and aubergine pulp	26.00 €
Chuletitas de cabrito lechal a la plancha Grilled kid's chops	19.00 €
Presa de cerdo ibérica Iberian pork shoulder	19.00 €
Solomillo de cerdo ibérico a la plancha Grilled Iberian pork sirloin	18.00 €
Mostrenca al sabor de la casa de los guardas Stew of stewed veal, show (breed of autochthonous veal of Doñana)	16.00 €
Entrecott de ternera (lomo bajo) Veal entrecott (loin under)	65.00 € /kg

---

Precios I.V.A. incluido  
VAT included



# POSTRE DESSERT

Tocino de cielo al “Arrope” de vino de pasas Flan with reduction of raisins wine	5.00 €
Postre Doñana (crema pastelera, bizcocho y crema de yogurt) Dessert Doñana (pastry cream, sponge cake and yogurt cream)	5.00 €
Pastel de chocolate cubierto de chocolate con leche y crocanti Chocolate cake covered with milk chocolate and crocanti	5.00 €
Tarta árabe Arabic cake	6.00 €
Pastel de queso horno Cheese pie	6.00 €
Tarta de queso con miel y piñones Cheese pie with honey and pine nuts	5.50 €
Sorbete de limón o de frambuesa Lemon or raspberry sorbet	5.00 €
Frutas de temporada Seasonal fruits	3.00 €



# VINOS / WINES

## VINOS ANDALUCES

Oliveros Crianza	15.00 €
Nude (tintilla de Rota)	20.00€
Vallehondo Syrah Roble Aller	16.00 €
Huerta de Albalá Taberner	36.00€
Barbazul selección	20.50€

## BLANCOS / WHITE

Juan Jaime afrutado	14.00 €
Raigal Afrutado	13.00 €
Marqués de Villalúa	13.50 €
Barbadillo Vi Fresh	15.00 €
Innocence	19.00 €
Albaleia	18.00 €
Sábalo 100% palomino ecologico	16.00 €
Dehesa del zarco blanco	17.00€
Uz blanco joven	15.00 €
Viña Barretero Seco	15.00 €
Dehesa del zarco tinto	
Edalo Afrutado	13.50 €
Juan Jaime Semidulce	13.50 €
Barbadillo blanco albariza	15.00 €
Barbazul chardonnay	16.50 €

## FINO Y MANZANILLA

Manzanilla Solear (75 cl)	15.50 €
Manzanilla Rama (37.5cl)	18.60 €
Tio Pepe. Fino (37.5 cl)	10.00 €
Fino tradición	52.00€

## D.O. RIOJA

### TINTOS / REDS

Viña Ardanza Reserva	38.00 €
Marqués de Riscal Reserva XR	36.00 €
Imperial Reserva	45.00 €

---

Lopez de haro Reserva	17.00 €
Ramón Bilbao Ed. Limitada	22.60 €
Ondarre vii parcela	16.00 €
Sela (Bodegas Roda)	27.00 €

Lindes de Remelluri	24.50 €
Dalmau Marques Murrieta	250.00 €
Luis Cañas Crianza	18.00 €
Baigorri Crianza	19.00 €
Viña Alberdi	25.00 €
Muga Crianza	28.00 €
Martínez Lacuesta Crianza	17.00 €
Marqués de Vargas Reserva	28.00€
El jardín de la Emperatriz	17.50€
Pujanza valdepoleo	33.50€
Ramón Bilbao (37,5 cl)	9.00 €

## ROSADOS / ROSES

Ramon Bilbao	15.00 €
Marques de Riscal	15.00 €

## BLANCOS / WHITE

Muga fermentado en barrica	16.50 €
----------------------------	---------

## D.O. RIBERA DEL DUERO

Bosque de Matasnos	42.00 €
Pesquera	34.00€
Malabrigo	54.50 €
Matarromera crianza	36.00 €
Alion	125.00 €
Carmelo Rodero 9 meses	20.00 €
Malleolus	55.00€
Aalto	55.00 €
Ausas interpretación	70.00 €
Hacienda Monasterio	55.00 €
Emilio Moro Crianza	35.00 €
Pago Anguix	36.00 €
Pago de los Capellanes Crianza	36.50 €
Pago de Carraovejas Crianza	55.00 €
Arzuaga Crianza	35.50 €
Tomás Postigo 3º año	46.00 €
Carmelo Rodero Crianza	36.50 €
Protos Crianza	28.50 €
Protos joven	17.00 €
Condado de Haza	24.00 €
Conde de san Cristobal	26.50 €
La Planta Roble	17.00 €
La Felisa	38.00€

D.O. RIBERA DEL DUERO 

---

Hito de Cepa 21 17.00 €

Finca Resalso 16.50 €

Tarsus Crianza 23.00€

Celeste Roble 17.00€

Cepa 21 Crianza 35.00€

**D.O. Penedés** 

---

**BLANCOS / WHITE**

Viña Esmeralda 17.00 €

Waltraud 30.00 €

**VINOS TIERRA DE EXTREMADURA** 

---

Habla del Silencio 18.10 €

Habla nº 32 39.00€

Habla duende Sauvignon bl 39.00€

**VINOS TIERRA CASTILLA Y LEÓN** 

---

Gotas de Arena 14.00 €

Santo Merlot 21.80 €

20 Aldeas 23.00€

**D.O. SOMONTANO** 

---

**TINTOS / RED**

Enate Crianza 14.20 €

**BLANCOS / WHITE**

Pirineos Selección 16.00 €  
3Gewürztraminer

Pirineos Chardonnay 16.00 €

Enate Chardonnay 234 16.00 €

**ROSADOS / ROSES**

Pirineos Merlot- Cabernet 13.50€

Alquézar 12.00€

**VINOS DE VALLADOLID** 

---

**BLANCOS / WHITE**

**D.O.RUEDA**

Marqués de Riscal Verdejo 16.50 €

Javier Sanz verdejo 17.00 €

Marqués de Riscal Sauvignon 17.00 €

Jose Pariente Verdejo 16.50 €

Melior verdejo 16.00 €

Finca montico marques riscal 24.00 €

**D.O. VALDEORRAS** 

---

Polvorete Godello (DO Bierzo) 16.00 €

O Luar do Sil Godello 18.00 €

**D.O. RIAS BAIXAS** 

---

Mar de Frades 26.50 €

Paco y Lola 21.00€

Terras Gaudas 25.00€

Martín Códax 17.00€

Arousa 27.00 €

Pazo Barrantes 54.00 €

**D.O. CALATAYUD** 

---

**TINTO / RED**

Honoro Vera. Garnacha 16.00 €

Pétalos del Bierzo(D.O Bierzo) 28.00€

**D.O. JUMILLA** 

---

Juan Gil 17.00 €

**D.O. TORO** 

---

24 Mozas 16.50€

Juan Rojo 23.00 €

Matsu El Pícaro 16.00 €





---

# CAVAS, ESPUMOSOS Y CHAMPAGNES

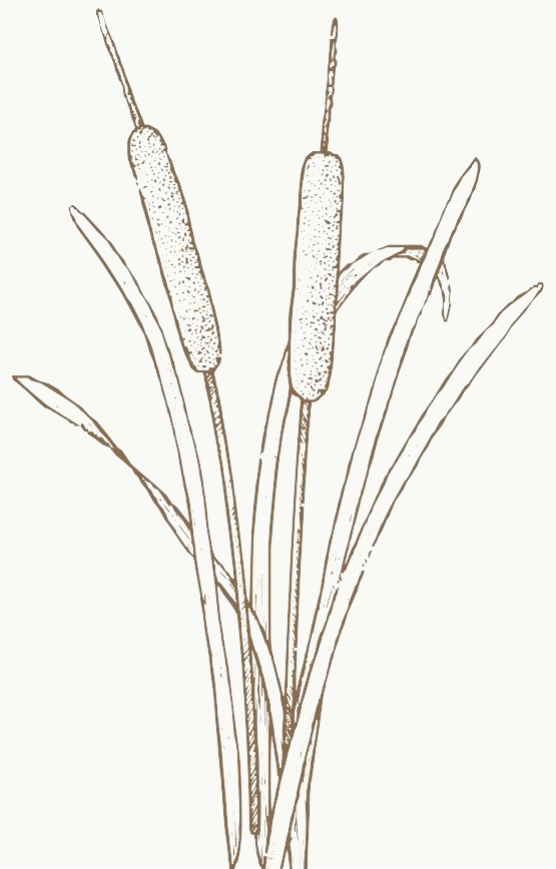
## CAVAS AND CHAMPAGNES

---

Bollinger	85.00 €
Lumé, Brut (D.O. Condado de Huelva)	18.00 €
Benjamin Codorniu	7.00 €
Moet Chandon, Brut	70.00 €
G.H. Mumm	55.00 €
Juve y Camps Brut	31.00 €
Juve y Camps pinot noir	28.50 €
La Gramona imperial	38.00€
G.H. Mumm Rosado	62.00 €

---

---



# AGUAS WATERS

---

Solan de Cabras 1l	3.00 €
Solan de Cabras 1/2 l	1.50 €
Agua con gas	2.80 €
Servicio de agua en mesa	2.00€

