

Nuestros Menús:

Menú de la Casa

Compuesto de 1 Primer Plato y 1 Segundo Plato, 1 Postre a elegir entre nuestras propuestas Semanales

21,40 €

Bebidas: 1 Copa de Vino o Cerveza o Agua

Menú Degustación (previa Reserva)

Compuesto de 3 Entradas individuales o al Centro + 1 Segundo Plato con las Propuestas Semanales de Nuestro Chef, Manuel Lobato,

32,10 €

Además del Postre y Vinos seleccionados para la Ocasión.

Solo Se ofrece a Mesa Completa

Tarifa Plana "Las Dunas"

Elija 3 Entradas al Centro, + 1 Segundo Plato a elegir de Toda Nuestra carta excepto los Mariscos.

36,00 €

Además de Postre a elegir y Café Vinos de la Casa o Bebidas.

Solo Se ofrece a Mesa Completa

Solicite Nuestras Cartas de Vinos
y de Postres-Licores



Calidad por Tradición.

Tfno de Reservas: 959 37 78 11

Reserve Online en:

www.restaurantelasdunas.com



Carta de Platos



Temporada

Primavera Verano 2008

<u>Las Ensaladas de "Las Dunas"</u>	<u>Euros</u>
-Ensalada de Atún de Almadraba con Fresas maceradas al Balsámico	13,40
-Timbal de Pimientos Asados al Carbón, Berenjenas y Bacalao confitado con Vinagreta de Balsámico	13,40
-Nuestros Pimientos Asados al Carbón con Anchoas 00 y Bonito al Oliva Virgen	12,30
-Ensalada Mixta Mediana	7,50
<u>Las Entradas y Verduras</u>	
-Nuestros Bombones de Foie y Manzana	10,70
-Terrina de Foie al Aroma de las Endrinas, Confitura de Cerezas y Piñones Melosos	15,50
-Anchoas de Santoña 00	Ud 1,90
-Calabacín Relleno de Rape y Langostinos con Salsa Roteña	12,10
-Pimientos del Piquillo Rellenos de Bacalao a la Vizcaína	Ud 3,20
-Cazuela de Gambas al Ajillo con Carrillera de Merluza	15,50
-Carpaccio de Langostinos con Tosta de Salmorejo	15,50
<u>Los Revueltos y Salteados</u>	
-Salteado de Trigueros con Taquitos de Pez Espada	13,40
-Parillada de Verduras con Langostinos	12,10
-Revuelto de Chanquetes con fondo de Pimientos Asados	9,10
-Revuelto de Ajetes con Bacalao	10,20

Todos Nuestros Precios incluyen el 7% de Iva



Chacinas de la Sierra de Huebra:

-Jamón Ibérico Bellota con Tostaditas de la Casa	18,70
-Caña de Lomo de Ibérico	16,10
-Queso de Oveja Curado	13,40

Nuestras Sopitas de Temporada

-Gazpacho Andaluz	7,00
-Salmorejo Andaluz	8,00
-Gazpacho Blanco de Piñones	9,10

Mariscos de la Costa de la Luz:

-Coquinas al Ajillo o a la Plancha	11,20
-Almejas Finas al Ajillo o a la Marinera	18,70
-Gambas Blancas Cocidas o a la Plancha 250gr	34,80
-Langostinos de Trasmallo 1 kg.	91,00
-Cigalas Medianas 1 kg.	96,30
-Cigalas de Tronco 1 kg.	128,40
-Pulpo a la Gallega con Cachéelos	13,40

Nuestros Arroces

(Mínimo para 2 personas, Precios por Ración)

-Paella Mixta (Verduras, Carnes, Pescados y Mariscos)	11,20
-Paella Marinera (Verduras, Pescados y Mariscos)	11,20
-Arroz Meloso de Rape y Gambas	15,50
-Arroz Negro Meloso "Frutos del Mar"	15,50
-Arroz Meloso Marinera con Lomo de Robalo	17,50
-Arroz Meloso de Foie y Setas	17,50

Pescadito Frito de Nuestra Costa:

-Chocos, Boquerones, Mero Empanado o Croquetas	10,20
-Puntillitas, Aceñas, Salmonetes o Tacos de Bacalao	12,30
-Taqitos de Rape o Corvina	15,00
-Frito Variado Individual	12,80
-Frito Variado en Plaque (mínimo 2 per)	10,70 / Persona

Elaboraciones del Foie y Confito:

-Confit de Pato con Setas y Salsa de Naranja	15,50
-Medallones de Foie al Pedro Ximenez	18,70

Nuestras Elaboraciones en Pescados de Temporada

-Centro de Lubina al "Aguadulce" con Langostinos y Crema de Piñones	19,80
-Corvina en Suave Crema de Ajo	19,80
-Lomo de Rodaballo con Crema de Coliflor y Gambas	23,00
-Merluza con sus Cocochas en ligero Pil Pil	19,80
-Lomo de Atún Tierra y Mar	18,70
-Rape estilo "Las Dunas"	18,70

Nuestros Pescados del Día

Pruebe Nuestros Pescados al Horno, A la Plancha o a la Sal.

-Sargos, Pargos, Urta, Lubinas, etc 1 kg.	46,50
-Lenguados, Parrachos, Rodaballos 1 kg.	58,90
-Corvina, Rape, Pez Espada, Merluza Ración	18,70

Nuestros Bacalao:

-Lomo de Bacalao en Salsa de Almejas con Polvos de Jamón	18,70
-Lomo de Bacalao al Moho Verde	18,70
-Cazuela de Bacalao al Horno con Piquillos y Almejas Finas	19,80
-Lomo de Bacalao a la Brasa en su Jugo	17,70

Nuestras Propuestas de Carnes:

-Carrillera de Ibérico en Salsa de Cereza	12,50
-Medallones de Solomillo Ibérico Brasa o Presa de Ibérico a la Brasa	14,50
-Presa de Paleta Ibérica con Jamón y Casar	16,60
-Entrecotte de Ternera Pastuena Brasa 300 g.	19,30
-Entrecotte de Cebón a la Brasa 400 g.	21,40
-Solomillo de Buey o Ternera a la Brasa 200 g	16,10
-Solomillo de Ternera en Salsa de Foie con Setas y Patatas al Ajillo 200 g.	17,70
-Chuletillas de Convero a la Brasa	17,70

Nota: Nuestras Carnes a la Brasa son elaboradas en Horno de Carbón de Encina

Todos Nuestros Precios incluyen el 7% de iva