

Carta de Platos

Menú de la Casa... 19,00 €

--No incluye Bebidas --

Disponemos de Menús de Temporada para Grupos previa Reserva

PRECIOS IVA INCLUIDO

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



Temporada

Otoño invierno 2009-10

Las Ensaladas de "Las Dunas" Euros

- Ensalada de Atún de Almadraza con Fresas maceradas al Balsámico invi 6,50
- Ensalada de Perviz en escabeche con Foie y Vinagreta de Manzanas Verdes invi 7,20
- Tumbal de Pimientos Berenjenas y Bacalao 12,30

Las Entradas y Salteados

- Terrina de Foie al Oporto con confitura de Cerezas y Naranja Amarga 15,50
- Bombón de Foie y Quesos Doñana con compota de Manzana invi 4,70
- Pimiento del Piquillo relleno de Rabo de Toro 3,20
- Salteado de Corvina con Cebolleta fresca, Puerros y Oliva Virgen 16,50
- Berenjenas Rellenas de Jamón y Gambas 12,70

Los Revueltos

- Habas Baby "Mata" con Jamón Ib. Bellota y Huevos al Plato 14,50
- Revuelto de Bacalao Douro 14,50
- Revuelto de la Casa -Tipo Aragones- 14,50

Chacinas de la Sierra de Huelva:

- Jamón Ibérico Bellota con Tostaditas de la Casa 18,70
- Caña de Lomo de Ibérico 16,10
- Queso de Oveja Curado 13,40
- Torta del Casar (1/4 de torta) 12,70
- Pan y Aperitivo del Día Pers 1,80

Las Medias Raciones se facturan al 60 % de la Ración original
Todos Nuestros Precios incluyen el 7% de iva



Nuestras Sopitas de Temporada

-Sopa de Picadillo	6,50
-Sopa de Pescados y Mariscos	7,50
-Crema de Verduras del Dia	6,50
-Puchero de Antaõita con su Pringá	9,50

Mariscos de la Costa de la Luz:

-Coquinas al Ajillo	250g	13,40
-Coquinas a la Plancha	250g	15,00
-Almejas Finas al Ajillo o Marinera	250g	18,70
-Gambas Blancas Cocidas o Plancha	250g	34,80
-Langostinos de Trasmallo	1 kg.	91,00
-Cigalas Medianas	1 kg.	107,00
-Cigalas de Tronco	1 kg.	128,40
-Carabineros XL Plancha	1 kg.	107,00
-Pulpo a la Brasa o a la Gallega con Cacheelos		14,50

Pescadito Frito de Nuestra Costa:

-Chocos	10,20
-Boquerones	10,20
-Mero Empanado	10,20
-Croquetas	10,20
-Puntillitas	12,30
-Salmonetes	12,30
-Acedias	12,30
-Taqitos de Rape o Corvina	15,00
-Frito Variado (por persona)	12,30

Nuestros Arroz y Fideus (Mínimo para 2 pers)

En Paella o Cazuela, Precios por Ración

-Paella de Arroz Mixta o Marinera	11,20
-Arroz Meloso de Chirlas y Gambas	14,50
-Arroz Meloso del "Señorito"	15,50
-Arroz Meloso con Bogavante	19,50
-Arroz Meloso de Perdig	15,50

Arroz individuales

-Risotto de Carabineros y Boletus	18,50
-Risotto de Setas y Foie	15,50

Nuestras Elaboraciones en Pescados de Temporada

-Centro de Lubina al "Aguadulce" con Langostinos y Crema de Piñones	19,80
-Lomo de Corvina asado al horno sobre fondo de pitto	19,80
-Medallones de Rape confitados con crema de Puerros	19,80
-Merluza en salsa Verde con Almejas	23,00
-Cochas de Merluza en Salsa verde	24,50

Nuestros Pescados del Dia

Pescados al Horno ó a la Sal.

- Lubinas, Pargos, Sargos, Doradas, etc	1 kg.	46,50
---	-------	-------

Pescados a la Plancha

-Lenguado, Rodaballo, Salmonete, Urta	1 kg.	58,90
-Corvina, Rape, Pez Espada, Merluza	Ración	18,70

Del Atún Rojo de Almadraba

-Solomillo de Atún	19,50
-Solomillo de Atún al "Teriyaki" (salsa de Soja)	20,50
-Ventresca de Atún	17,50

Nuestros Bacalao:

-Lomo de Bacalao confitado al Ajo Tostado	18,70
-Bacalao en Salsa de Piñones	18,70
-Lomo de Bacalao a la Brasa en su Jugo	17,70

Nuestras Carnes a la Brasa:

-Lomo de Ibérico	14,50	
-Presa de Ibérico	14,50	
-Entrecote de Ternera gallega	1 kg.	56,00
-Solomillo de Ternera gallega	200 g	18,10
-Chuletillas de Corvero Lechal	17,70	

Le Recomendamos:

-Lomo de Ibérico en cocción al Vacio con salsa de Boletus y Jamón	15,20
-Presa de Paleta Ibérica con Jamón y Torta del Casar	18,70
-Popieta de Solomillo de Ternera con Casar y Salsa de Boletus	21,50
-Brazuelo o Pierna de Corvero Lechal al Horno	23,50
-Rabo de Toro en guiso tradicional	14,70

Todos Nuestros Precios incluyen el 7% de Iva