

### Postres de la Casa

- Nuestra Tarta de Queso con Galletas y Miel  
Flan de Huevo o Tocinillo con Helado de Vainilla

- Mouse de Fresas Naturales

- Mouse de Chocolate con tarta de Queso

- Mouse de Misterio con Piñones

- Pastel Brownie con Helado de Vainilla

- Milhoja de Hojaldre con Nata y Chocolate  
caliente

- Sorbete de Pera con toque de Chocolate

*Precio Unidad: 5,00 €*

### Cocktelería

- Auténtico "Mojito Cubano"

Hielo Pilé, Azúcar Blanca, Menta, Lima, Ron

Añejo

y Soda

- Cachaca Brasileira

Hielo Pilé, Azúcar Blanca, Lima, Aguardiente de

Cachaca y Soda

- Piña Colada

Hielo Pilé, Batida de Coco, Azúcar, Ron Añejo

y Zumo de Piña

*Precio Unidad: 6,00 €*



*"Calidad por Tradición" desde 1965*



# *Carta de Platos*

## *Verano 2010*

*Tfno de Reservas:*  
*959377811*



## Ensaladas

Degustación de Ensalada de Atún de Almadraza	6,50
Fresas maceradas al Balsámico	
Pimientos Asados al Carbón con Bacalao y Oliva Virgen	12,30
Ensalada Gourmet con Frutas, Queso Fresco y Salsa	12,30
de Primavera	
Ensalada de Lomitos de Bonito escabechado	9,50
con nuestros Tomates con Sal Maldon y Oliva Virgen	6,50

## Salteados y Revueltos

-Salteado de Trigueros con Langostinos	
-Taquitos de Robalo salteados con Cebolleta Fresca y Puerros al	
Oliva Virgen	
- Carrilleras de Merluza salteadas con Ajetes Tiernos y Langostinos	
-Revuelto de Chanquetes con tiras de Pimientos asados	
-Revuelto de Ortiguillas y Langostinos	
-Revuelto de Bacalao Desalado y Ajetes Tiernos	

## Sugerencias de Temporada para empezar

-Carpaccio de Langostinos con Fresas Maceradas al Balsámico	16,50
-Tatakí de Atún Rojo con Coulis de Frutos Rojos y Oliva Virgen	16,50
-Bombón de Foie con Queso Caramelizado y compota de Manzana (por Uds.)	4,70
-Saquitos "Brick" de Langostinos y Berenjenas con Quesos Doñana (por Uds.)	3,90
-Almendritas de Choco Plancha con Cebolletas y Oliva Virgen	15,00

## Sopas Frías

Sopapacho Andaluz con su Guarnición	6,70
Sopapacho Almorojo con Crujiente de Berengena	6,70
Sopapacho Blanco de Piñones	6,70

## Chacinas

Jamón Ibérico de Bellota con Tostaditas	18,70
de Trujillos, D.O. Jamón de Huelva	
de Caña de Lomo de Ibérico,	16,10
de Trujillos, D.O. Jamón de Huelva	
de Cazorla con escritura de Tiras de Quesos Doñana y Puerros con	10,80
de Cazorla y Degustación de Vino de Naranja	

## Mariscos

-Coquinas al Ajillo o a la Plancha	250g	13,40
-Almejas Finas al Ajillo o Marinera	250g	18,70
-Gambas Blancas Cocidas Medianas (20 Ud Aprox)	250g	21,00
-Gambas Blancas Extras (12 a 14 Ud Aprox)	250g	35,00
-Langostinos de Trasmallo Cocidos, Fritos o Plancha	1 Kg.	82,00
-Cigalas Medianas Cocidas o a la Plancha	1 Kg.	97,00
-Cigalas de Tronco a la Plancha	1 Kg.	129,00
-Carabineros XL a la Plancha	1 Kg.	108,00
-Pulpo XL a la Gallega con Pimentón de la Vera		15,00
-Degustación de Pulpo a la Brasa	(Ud)	3,90

## Arroces de Temporada

olla de Arroz Mixta o Marinera	11,20
Meloso de Langostinos y Ajos Tiernos	15,50
Arroz Meloso Marinero del "Señorito"	15,50
Arroz Meloso con Bogavante	19,50

### Arroces Individuales

Meloso de Carabineros y Trigueros	21,50
Meloso Negro de Chocos y Langostinos	17,50

## Pescados Fritos

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

## Sugerencias de Temporada

- Ventresca de Atún Rojo de Almadraba a la Plancha	17,50
- Medallones de Rape con Foie y reducción de P.X.	21,60
- Supremas de Lenguado con Langostinos al Azafrán	21,60
- Bacalao confitado con Cebollitas y reducción de Vino de Naranja de Moguer	18,70

## Pescados Plancha, al Horno o a la Sal

Pescados al Horno ó a la Sal. (al Peso)		
ubinas, Pargos, Sargos, Doradas, etc	1 Kg.	46,50
Pescados a la Plancha (al Peso)		
ubinas, Pargos, Sargos, Doradas, etc	1 Kg.	46,50
enguado, Rodaballo, Salmonete, Urta	1 Kg.	58,90
Pescados al Corte:		
orvina, Rape, Pez Espada, Merluza	Ración	21,00

Consulte Nuestros Pescados del Día

## Carnes a la Brasa

- Lomo de Ibérico	1 Kg.	58,90
- Presa de Ibérico	1 Kg.	46,50
- Entrecote de Ternera gallega	1 Kg.	58,90
- Solomillo de Ternera gallega	200 g	11,78
- Solomillo de Buey	200 g	11,78
- Chuletillas de Cordero Lechal	1 Kg.	46,50

### Le Recomendamos:

- Presa de Paleta Ibérica con Jamón y Torta del Casar	1 Kg.	58,90
- Solomillo de Buey con Foie, Cebollitas y reducción de Vino de Naranja	200 g	11,78

IVA INCLUIDO