

ME RESTAURANTE NU

MARISCOS NACIONALES FRESCOS

EL COMIENZO DEL BUEN YANTAR

NUESTRA HUERTA



Gambon rojo al ajillo tradicional	22
Percebe Gallego recién cocido	SM
Gamba blanca de Huelva a la plancha	SM
Camaron del cantabrico cocido	SM
Almeja gallega salteada a la sartén con fino toque de albariño	SM
Ostra Guillerdau N1 al natural	4.6
Zamburiña a la plancha con toque citrico	3.5
Pulpo a la parrilla o gallega	24
Anchoas de Santoña en AOVE y pan tumaca	22
Cigala de tronco a la plancha o cocida	SM
Canape de sardina ahumada con aguacate y tomate	4
Canape de boqueron en vinagre con pico de gallo	4
Canape de anchoa con mantequilla natural y pan de pueblo	4
Calamares a la andaluza	18
Jamón Ibérico o Lomo Iberico 100% Bellota	24
Queso de oveja de castilla curado en bodega	18
Morcilla de matanza casera con cebolla ahumada y a la brasa	8
Revolconas con pimenton de la Vera y torreznos caseros	16
Chorizo de matanza	14
Muslitos de codorniz en escabeche casero	23
Foie de pato a la plancha con mermelada de frutos rojos	19
Huevos de corral Rotos con patata encebollada y (Jamón o Picadillo)	12
Croquetas Artesanas de (Cabrales, Jamon iberico o Setas y trufa)	16
Torrezno Extremeño iberico confitado a baja temperatura	12
Migas extremeñas con huevo frito campero	14
Bikini de Steak Tartar de vaca frisona en pan payes del pueblo	23
Bastoncitos de calabacín pradeño en tempura con ali-oli suave	16
Judias verdes de Villa del Prado salteadas con jamon extremeño	14
Flor de alcachofa natural a la parrilla con dados de atun rojo	6
Parrillada de verduras de temporada con rayadura de ajo	19
Trigueros a la parrilla con lacas jamon iberico	18
Berenjenas pradeñas rebozadas a la miel de tomillo	16