

MENÚ RESTAURANTE

MARISCOS NACIONALES FRESCOS

EL COMIENZO DEL BUEN YANTAR

NUESTRA HUERTA



Gambon rojo al ajillo tradicional	22
Caviar Black Pearl Ossetra 50g	98
Caviar Black Pearl Ossetra 100g	190
Langostinos tigre nacional cocido	8.4€ 100g
Almejas XXL gallegas a la sarten	7€ 100g
Gamba blanca de Huelva a la plancha	13€ 100g
Gamba roja de garrucha a la plancha	15€ 100g
Ostra Guillerdau N1 al natural	4.7
Zamburiña a la plancha con toque citrico	3.5
Pulpo a la parrilla o gallega	25
Anchoas de Santoña en AOVE y pan tumaca	22
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
Calamar de potera a la brasa o frito con suave alimoji 500g	22
Sopa de mariscos con arroz	14
Jamón Ibérico o Lomo Iberico 100% Bellota	26
Chistorra de Navarra a la parrilla	16
Callos a la madrileña	16
Ensaladilla rusa casera con piparras, ventresca y gamba roja	18
Morcilla de matanza casera de Villa del Prado a la brasa (lund)	8
Revolconas con pimenton de la Vera y torreznos caseros	16
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 (Jamón o chanquetes)	15
Croquetas Artesanas a elegir (Cabrales, Gambas, Jamon iberico o Setas)	16
Torrezno Extremeño iberico confitado a baja temperatura	12
Steak Tartar de vaca frisona aliño tradicional	24
Queso de oveja 100% alta curacion	18
Bastoncitos de calabacín pradeño en tempura con ali-oli suave	16
Salmorejo o Gazpacho casero con productos de Villa del Prado	11
Flor de alcachofa natural con 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