

NUESTRAS SUGERENCIAS DE HOY

Pídelas para compartir



<i>Ostras Ud.</i>	5.00€
<i>Mejillones de la Ría</i>	12.00€
<i>Gamba de Huelva cocida (250 Grms.)</i>	25.00€
<i>Gambas especiales de Huelva a la plancha (250 Grms.)</i>	39.50€
<i>Ensalada del “mejor tomate del mundo” con dado de atún balcego</i>	19.00€
<i>Cecina de babilla de Vaca con pan de cristal</i>	15.95€
<i>Ensalada de Burrata fresca con polvo de aceitunas y tomate de la huerta</i>	16.80€
<i>Puerros confitados con un salteado de setas y tomates</i>	15.00€
<i>Espárragos blancos naturales de Tudela a la plancha con Tentsuyo</i>	17.50€
<i>Espárragos verdes a la parrilla con patata asada y suave mojo rojo</i>	17.00€
<i>Huevos fritos de corral con chanquetes</i>	13.20€
<i>Pimientos de Guernica fritos en AOVE</i>	10.45€
<i>Rejos de Cantabria con una salsa tártara verde</i>	10.20 €
<i>Consulte nuestro guiso especial del día</i>	17.60€
<i>Bacalao Ajoarriero</i>	24.65€
<i>Canelón de rabo de toro con bechamel trufada</i>	16.00€
<i>Picaña de vaca madurada a la parrilla con patatas confitadas al tomillo</i>	20.00€
<i>Rabo de toro guisado a la Cordobesa</i>	17.55€
<i>Jarrete de cochino Ibérico cocinado a baja temperatura 24 horas ½ Kg</i>	16.00€
<i>Muslos de pollo ecológico en pepitoria clásicos del Caserón</i>	17.00€
<i>Carrillera de cochino ibérico al vino tinto con cremoso de patata trufada</i>	17.55€
<i>Entraña de Black-Angus madurada a la parrilla con chimichurri casero</i>	20.50€
<i>Nuestros pescados salvajes</i>	
<i>Atún Rojo “Baltfego” a la plancha con agridulce y mayonesa de Kimchi</i>	25.00€
<i>Tartar de atún Rojo “Baltfego”</i>	25.00€
<i>Lubina a la parrilla con tirabeques, trigueros y emulsión de remolacha</i>	25.75€
<i>Besugo a la espalda</i>	33.00€

IVA 10% incluido