
Para Empezar

Clásicos de Siempre

*Jamón Ibérico de bellota "5 Jotas"
con pan de cristal y tomate
27.00 €*

*Croquetas de jamón ibérico
12,00 €*

*Callos Asturianos con patatas fritas
17.00 €*

*Fabada Asturiana con su compango
17.00 €*

Mariscos.

*Percebes, almejas, quisquillas,
centollo, bogavante, langosta...los
mejores productos de nuestros mares
según captura*

*Langostinos de Huelva (1 pieza)
6 €*

*Gambas de Huelva (12 piezas)
28 €*

Entradas

*Anchoas Nardín 000 en crujiente
sobre verduras escalivadas 16.00 €*

*Almejas de Carril en su pil-pil y
esferas de aguacate 30.00 €*

*Salmón ahumado con papada Ibérica
20.00 €*

*Langosta del Cantábrico a la
parrilla limpia con lechugas y salsa
amostazada ó a la parrilla al natural
150 € / Kg*

*Nigiris de Ventresca de Atún " Toro"
VS Nigiri de Wagyu Kagoshima
60.00 €*

*Wagyu Kagoshima en sashimi
40.00€*

*Verduras en diferentes texturas
y su jugo 20.00 €*

*Bogavante del Cantábrico flambeado
con verduras y su jugo
36.00 €*

*Montadito de setas, foie y yema de
huevo 15.00 €*

Nuevas Propuestas de la Mar

*Mero a la parrilla, jugo de calamar
y falso ravioli del mismo en su tinta*
32,00 €

*Lomo de Lubina al Vapor con
salsa citronela* 31.00 €

*Salmonete a baja temperatura con
escamas de patata*
30,00 €

*Rape a la parrilla sobre una menier
de limón*
28.00 €

*Lomos de Merluza rebozada con
pimientos verdes y tomate* 26.00 €

*Virrey al Natural con su propia
marmita* 36.00 €

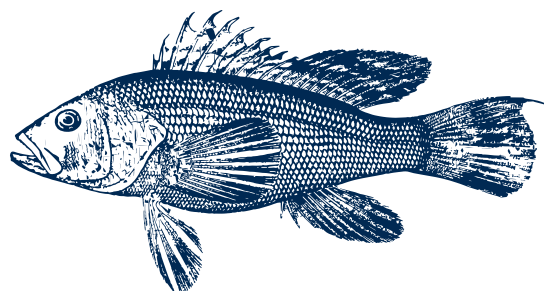
Pescados Clásicos del Real Balneario

Lubina al Champagne "Félix Loya"
33.00 €

*Salmonete a la parrilla con su arroz
cremoso*
30.00 €

Merluza sobre su propio pil-pil
25.00 €

Tartar de Ventresca de atún rojo
33.00 €
(Con Caviar.....60.00€)



Las Carnes y la Caza

Solomillo de ternera rojo " Carbonizado " 29.00 €

Angus Aberdeen con patatas grenaille y pimientos asados 29.00 €

Wagyu Kagoshima 100 % Japanese (200 gr) en tataki 70.00 €

Pichón a la parrilla con verduritas braseadas 28.00 €
