
















































Entremeses

Jamón ibérico de bellota (100 gr)		20,00 €
Tabla de Quesos variados (350 gr)		18,00 €
Variado de chacinas ibéricas (200gr)		20,00 €
Pinchito de langostinos con queso de cabra y mermelada al oloroso Ud.	   	2,60 €
Anchoas del Cantábrico imperiales en salazón Ud.	 	2,20 €
Berenjenas rellenas de picada de carne con salsa de piquillo Ud.	 	3,50 €
Tataki de atún rojo de Bárbate macerado en soja con reducción de vinagre balsámico	   	16,50 €
Alcachofas con su tallo y gambas rojas al ajo o a la plancha con jamón	 	14,00 €
Timbal de setas variadas con queso de cabra y foie	 	13,00 €
Piononos de esturión con crujiente de camarones	   	11,00 €
Matrimonio (filete de anchoa y boquerón en vinagre, sobre pan con salmorejo y pimiento morrón)	 	19,50 €
Terrina de foie de oca con compota de frambuesas al Oporto		13,50 €
Huevos con gulas y gambas	   	11,50 €
Raviolis de carpaccio de gambas con crema de boletus y aceite al pimentón	  	11,50 €
Huevos rotos con jamón y patatas		14,00 €
Croquetas caseras de salmorejo, rape, jamón o boletus)	      	11,50 €
















Arroces

Arroz con perdiz	 	14,50 €
Arroz con cola de toro		14,50 €
Arroz con carabineros		17,50 €
Arroz con bogavante		17,50 €
Arroz con marisco	  	14,50 €
Fideos dorados con lomos de pescado y gambas	  	13,00 €

Ensaladas







Milhojas de salazón y ahumados con bouquet de lechugas variadas	  	12,50 €
Ensalada de melva con tomate de Los Palacios		11,50 €
Ensalada Navarra (espárragos, tomate, palmito y piquillo con bonito)		15,00 €
Pimientos asados Sweet Palermo con ajos fritos y flor de alcachofa		9,00 €
Ensaladilla de Gambas	 	12,50 €

Productos del Mar

Gratinado de bacalao a baja temperatura con fondo de vizcaína y mahonesa a la miel	   	7,00 €
Calamar de potera (Peso y Precio-aprox. ración 350 g / 15.40 €) Según peso Kg	  	44,00 €
Suprema de lubina confitada sobre socarrat de quínoa con plancton y crujiente de gulas	   	10,50 €
Lomo de bacalao al ajo	  	18,00 €
Ostras		4,00 €



Carnes

Solomillo de ternera	18,50 €
Mini Cordon bleu   	8,00 €
Presa ibérica al horno	15,50 €
Lomo de Angus Black a la plancha (Peso y Precio-aprox. ración 400g/22.60 €) Según peso kg	56,50 €
Lomo de ternera Avileña D.O. (Peso y Precio-aprox. ración 400g/18.20 €) Según peso kg	45,50 €
Lomo de ternera retinta de Vejer (Peso y Precio-aprox. ración 400g/18.20 €) Según peso kg	45,50 €
Pierna de cordero lechal al horno	18,50 €
Carrillada de cerdo ibérica   	11,50 €
Cochinillo lechal tradicional	20,50 €

Las Carnes se pueden servir a su gusto con diferentes salsas (a la pimienta, al Pedro Ximénez, al whisky, a la atalayuela y al ajo)

































Pan y picos se ofrece por comensal, si no deseara este servicio rogamos nos lo comunique 2,00 €

Mas oferta Gastronómica

Menú del día (mesa completa de lunes a viernes almuerzo)	15,50 €
Menú degustación (mesa completa de lunes a viernes)	38,50 €

EXCLUSIVAMENTE NOCHES EN RESTAURANTE

Cocina en Miniatura

Solomillo de ternera con salsa atalayuela y patatas    	7,70 €
Pulpo en tempura con parmentier y mahonesa de cítricos    	5,50 €
Pollo envuelto en queso y jamón york con salsa de cebolla roja  	4,00 €
Socarrat con Gambas   	4,00 €
Hojaldre relleno de queso de cabra con confitura de tomate   	3,50 €
Huevos rotos con jamón 	4,00 €
Carrillada de cerdo con puré de patatas y reducción de P.X.   	5,50 €
Carpaccio de gambas con salsa alioli  	5,00 €
Carpaccio de buey con parmesano y aceite de ajo  	5,00 €
Huevo con gulas y gambas    	6,00 €
Tataki de atún rojo de Bárbate macerado en soja y reducción de vinagre de Módena    	7,00 €

IVA 10% INCLUIDO

Manolo Mayo
Catering