































































Entremeses

	R	1/2
Jamón ibérico de bellota (100 gr)	22,00 €	13,50 €
Queso curado (200 gr) 	18,00 €	10,80 €
Variado de chacinas ibéricas (Jamón, Caña de lomo, Lomito, Salchichón) (200 gr)  	24,00 €	
Pinchitos de langostinos con queso de cabra y mermelada al oloroso (5 Uds.)     	13,00 €	
Anchoas del Cantábrico en pan con tomate triturado y aceite (6 Uds.)  	15,00 €	
Berenjenas rellenas de picada de carne con salsa de piquillo  	14,00 €	7,00 €
Tataki de atún de Bárbate macerado en soja con reducción de vinagre balsámico    	20,00 €	12,00 €
Alcachofas con su tallo y gambas rojas al ajo      	16,00 €	10,00 €
Timbal de setas variadas con queso de cabra y foie  	14,00 €	
Piononos de esturión con crujiente de camarones    	12,00 €	
Foie de oca elaborado en nuestra cocina con compota de frambuesas al Oporto 	14,00 €	8,40 €
Huevos con gulas y gambas    	14,00 €	
Ravioli de carpaccio de gambas con crema de boletus   	16,00 €	8,00 €
Croquetas caseras (salmorejo, rape, jamón o boletus)     	12,00 €	
Rollito de presa ibérica con dátiles salomón y salsa azafrán (6 Uds.)  	15,00 €	
Huevos rotos con jamón y patatas 	15,00 €	
Tiras de Choco fritas con harina de semolina de trigo  	19,00 €	10,00 €
Hojaldre relleno de queso de cabra y cebolla caramelizada (4 Uds.)   	14,00 €	7,00 €

Ensaladas










Milhojas de salazón y ahumados sobre láminas de tomate de los Palacios   	13,00 €	
Ensalada tomate de Los Palacios con bonito 	12,50 €	
Ensaladilla de Gambas  	12,50 €	7,00 €
Ensaladilla rusa tradicional  	12,50 €	7,00 €
Ceviche de atún sobre salmorejo y helado de mango   	15,00 €	
Salmorejo con virutas de jamón y huevo  	6,00 €	

Arroces y pastas







Arroz con perdiz	 	16,00 €
Arroz con carabineros		18,00 €
Arroz con bogavante		18,00 €
Arroz con pato azulón		14,00 €
Canelones de carrillada	  	11,00 €

- Sábados, Domingos y festivos los arroces se servirán para mínimo 2 comensales -

Productos del Mar

Calamar de potera (Peso y Precio-aprox. ración 350 g / 17.50 €) Según peso Kg		50,00 €
Lomo de bacalao con tomate casse y laminado de ajos		20,00 €
Ostras Marennes Olerons		4,00 €
Almejas a la marinera o al ajillo	 	20,00 €
Bacalao a baja temperatura gratinado con fondo de vizcaína	  	20,00 €
Lomo de dorada a la plancha		11,50 €

Carnes

Solomillo de cerdo		12,00 €
Solomillo de ternera		20,00 €
Mini Cordon bleu con salsa a la pimienta	  	12,00 €
Presa ibérica al horno		16,00 €
Lomo de ternera Avileña D.O.		25,00 €
Lomo de ternera retinta de Vejer		25,00 €
Carrillada de cerdo ibérica	  	11,50 €

Las carnes se pueden pedir a su gusto con diferentes salsas.

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

Más oferta Gastronómica

Menú degustación (mesa completa de lunes a viernes)

39,00 €

Menú degustación

Comenzamos con

Foie de oca elaborado en nuestra cocina con compota de frambuesas al Oporto



Sinfonía de Tomate de Los Palacios

El Clasico.....

Degustación de nuestro Arroz con perdiz

Territorio del Guadalquivir

Pioneros de esturión con mahonesa de cítricos



Taco de Esencia del Guadalquivir

Algo de la dehesa a nuestro estilo

Solomillo de ternera a la atalayuela

Culminamos con.....

Pera rellena de su confitura y acompañada con helado de chocolate

Agua y pan incluido | Precio 39,00 € |

I.V.A. 10% INCLUIDO | **MESA COMPLETA**

IVA 10% INCLUIDO

*Nuestros platos pueden contener trazas de alérgenos no indicados, si necesitan información pregunte al responsable de sala