



Carta Menú de temporada

Season menu

Jamón de bellota 100%, Unión Alosnera Huelva, con su regaña, 22,80, (tapa) 10, 50 €

Bellota ham 100% Unión Alosnera Huelva.

Carabinero de la Santa asado en su esencia, (cada 100 grs.) 18,60 €

Red prawns from La Santa roasted in its essence

Perdiz de campo escabechada, remolacha, granadas, brotes. 19,40 €

Pickled field partridge salad, beetroot, pomegranates, sprouts

Alcachofa confitada, ragout de caza y foie-gras de pato, 16,60 €

Confit artichoke, game meat ragout and duck foie gras

Merluza lomos, ragú de setas y espárragos, emulsión de boletus. 26,90 €

Local hake loin, mushroom and asparagus ragout, boletus emulsion

Otros pescados locales a los mojos y batata. O con ajada, 24,70 €

Other local fish grilled & sweet potatoes, mojos sauce, Oder with fried garlic

Paloma torcas pechuga asada en arroz meloso con chantarelas, 21,80 €

Wild pigeon (torcas) breast roasted in sticky rice with chantarelles

Tartar clásico de ciervo, lluvia de foie, 22,80 €

Classic deer tartare, (minced marinated meat cold) rain of duck foie

Jabalí costillar rustido con higos en Pedro Ximénez, 23,40 €

Wild boar ribs roasted with figs in wine Pedro Ximénez

Ciervo solomillo con setas de temporada, chalotas glaseadas. 27,50 €

venison sirloin with seasonal mushrooms, glazed shallots

Culis de membrillo casero, queso flor de las nieves y su helado, 6,80 €

Coulis quince, cheese edelweiss, their ice cream.

Castañas caramelizadas, sopa de chocolate y lima, cremoso de vainilla, nueces, 6,80 €

Chestnuts, chocolate and lime soup, creamy vanilla

Gastronómico / Gastronomic menu

Jamón de bellota 100%, Unión Alosnera Huelva, con su regaña

Bellota ham 100% Unión Alosnera Huelva.

***Carabinero de la Santa asado en su esencia**

Red prawns from La Santa roasted in its essence

Merluza lomos, ragú de setas y espárragos, emulsión de boletus

Local hake, mushroom and asparagus ragout, boletus emulsion

Paloma torcas pechuga asada en arroz meloso con chatearlas

Wild pigeon (torcas) breast roasted in sticky rice with chantarelles

Ciervo solomillo con setas de temporada, chalotas glaseadas

venison sirloin with seasonal mushrooms, glazed shallots

Culis de membrillo casero, queso flor de las nieves y su helado

Coulis quince, cheese edelweiss, their ice cream.

Castañas caramelizadas, sopa de chocolate y lima, cremoso de vainilla, nueces

Chestnuts, chocolate and lime soup, creamy vanilla

Menú degustación, 67,80 €

José Rodríguez

Maridado sus con vinos, 95,00 € + 7% I.G.I.C.

Chef propietario

* Tasting menu with wines