

ESTURIÓN

Restaurante y eventos

PARA COMPARTIR... ¡O NO! (en frío)

Ensaladilla de Gambón al Ajillo 🐟🍷🥗	8€	12€
Trilogía de tomates raff rosa, cherry y tronco de bonito 🐟🍷		11,20€
Tomate del tiempo y atún a baja temperatura 🐟🍷		12€
Ensalada de espinacas crujientes y gamba 🥗🦞🍷		12€
Ensalada fresca de burrata con pesto rojo, canónigos, rúcula y chicharrones 🥗🥗🍷🍷		12,80€
Aguacate y anchoas, aliño secreto 🐟🍷	10€	19€
Nuestro foie 🍷	10€	18€
Focaccia con sardina ahumada, babaganush y pesto rojo (2ud.) 🐟🍷🍷		8,60€
Tosta de pan de cristal, tataki de presa ibérica pimentada y mayo teriyaki (4ud.) 🍷🥗🍷		14,60€
Tosta con carpaccio de esturión marinado y pisto 🐟🍷🍷		7€
Gambas blancas de Huelva 🦞🍷 (Preguntar por nuestro marisco fresco del día)		18€

MEDIA PLATO

PARA COMPARTIR... ¡O NO! (en caliente)

Croquetas del Chef (4ud./8ud.) 🍷🍷🍷	8€	12€
Albur de estero en adobo frito 🐟🍷🍷	9€	15€
Chocos de Huelva fritos 🐟🍷	9€	15€
Gambones al ajillo con toques japoneses 🦞🍷🍷		18€
Patatas bravas (tomate frito de Los Palacios, alioli y mayokimchi) 🍷🍷🍷		9€
Cremoso de patata, gambas al ajillo, huevo frito y alioli (patatas arrieras) 🍷🍷🍷		16€
Pulpo braseado, patatas chafadas y chicharrones con toque picante 🍷🍷🍷🍷		18,80€
Alcachofas salteadas con gambones, vieira y veloute de marisco 🍷🐟🍷🍷		19,60€
Huevos fritos con patatas y jamón 🍷		14€

HOMENAJE AL ATÚN EN CRUDO (atún rojo de Gadir) 🍷

MEDIA PLATO

Tartar de atún rojo, guacamole, maíz frito, wakame y tostas de pan cristal (150g.) 🐟🍷🍷🍷	14€	24€
Tarantelo, huevo trufado y patatas chufadas 🐟🍷🍷		20€
Tosta de atún rojo y mayonesa de trufa 🐟🍷🍷		7€
Sashimi de atún rojo de descargamento (100g. aprox.) 🐟🍷🍷	14€	24€
Sinfonía de atún rojo de Gadir (tartar, shasimi, tataki, tostas de trufado y dados picantes) 300g. aprox. 🐟🍷🍷🍷🍷		48€

ARROCES (mínimo 2 pax.)

PLATO

Meloso de pato 🍷	15€/pax
Seco de presa ibérica 🍷	18€/pax
Seco de chuleta de vaca madurada 🍷	20€/pax
Caldoso con bogavantes 🍷🍷🐟🦞	25€/pax
Seco del Señorito (chocos, gambones y esturión) 🍷🐟🦞	16€/pax
Seco con pulpo, gambones y sobrasada 🍷🍷🐟🦞	17€/pax

ESTURIÓN

Restaurante y eventos

CARNES A LA BRASA

Presa ibérica de bellota (300g. aprox.)	24€
Abanico ibérico de bellota (300g. aprox.)	22€
Burger de vaca a la parrilla, pan brioche, beicon y salsa cheddar 🍔	16€
Black Burguer (carne de vaca madura, pan negro, queso manchego, canónigos, rúcula y mermelada de beicon) 🥗🍷	17,50€
Parrillada ibérica 🍷	45€
Solomillo de vaca de retinta (280g. aprox.)	25€
Lomo bajo sin hueso	80€/kg
Rib-Eye de angus americano (450g. aprox.)	42€

(Preguntar por razas y cortes fuera de carta)

PLATO

PESCADOS

Albur de estero 🐟🍷🦀	24€
Lomo de esturión 🐟🍷🦀	22€
Lomo de corvina 🐟🍷🦀	22€
Tarantelo de atún rojo 🐟🍷🦀	24€

PLATO

GUARNICIONES PARA LA CARNE

Patatas fritas	5€
Patatas asadas	4€
Ensalada fresca	4€
Huevos fritos	2,50€/ud.

NUESTROS POSTRES

Tarta de queso casera 🍰🍷	7€
Milhoja de nata con chocolate caliente 🍪🍷🍷	7€
Torrija con dulce de leche y helado de leche merengada 🍪🍷🍷	7€
Coulant de chocolate negro y helado de vainilla 🍪🍷🍷	7€
Brownie de chocolate negro, avellanas y helado de turró (sin gluten y sin lactosa)* 🍪🍷🍷	7,50€

(Avisar de alergias)*

 Huevos	 Cacahuetes	 Apio	 Pescado	 Sulfitos	 Sésamo	 Soja	 Crustáceos
 Leche	 Frutos secos	 Moluscos	 Gluten	 Mostaza	 Altramuces		

Servicio 1,20€/pax. - AOVE 0,80€ - Salsas extras 0,80€ - Tostas de pan, regañá o pan EXTRAS 0,80€
Bola de helado 2€ - Servicio de corte de tarta con registro sanitario 2€/pax.