



## **MENU 1**

### **Para compartir**

Alcachofas a la plancha

Calamares a la andaluza

Croquetas de marisco

Tomates aliñados

### **A elegir entre**

Entrecot de novillo con patatas rústicas

Lubina a plancha con verduras

### **Postre**

Tartas variadas

Frutas de temporada

Helados variados

### **Bodega**

Vinos Blancos

Godello, Albariño o Rueda

Vinos Tintos

Rioja, Ribera del Duero o Mencía

Aguas Minerales – Cervezas

Café y Cava

50 euros + 10% iva



## **MENU 2**

### **Para compartir**

Zamburiñas a la Plancha

Plato de jamón y queso

Ensaladilla rusa

Pulpo a la gallega con sus cachelos

### **A elegir entre**

Solomillo de vacuno mayor al foie

Atún fresco de almadraba

Rape de costa a la parrilla

### **Postre**

Tartas variadas

Frutas de temporada

Helados variados

### **Bodega**

Vinos Blancos

Godello, Albariño o Rueda

Vinos Tintos

Rioja, Ribera del Duero o Mencía

Aguas Minerales – Cervezas

Café y Cava

60 euros + 10% iva



### **MENU 3**

#### **Para compartir**

Langostinos frescos de Huelva

Ensaladilla rusa

Buñuelos de bacalao

Alcachofas a la plancha

#### **A elegir entre**

Chuletón de vaca

Solomillo

Merluza de pincho

#### **Postre**

Tartas variadas

Frutas de temporada

Helados variados

#### **Bodega**

Vinos Blancos

Godello, Albariño o Rueda

Vinos Tintos

Rioja, Ribera del Duero o Mencía

Aguas Minerales – Cervezas

Café y Cava

65 euros + 10% iva



## **MENU 4**

### **Para compartir**

Alcachofas a la plancha

Zamburiñas a la plancha

Jamón Ibérico y Queso curado

Langostinos frescos de Huelva

### **A elegir entre**

Chuletón de vaca

Solomillo a la plancha

Merluza de pincho

Rape de costa

### **Postre**

Tartas variadas

Frutas de temporada

Helados variados

### **Bodega**

Vinos Blancos

Godello, Albariño o Rueda

Vinos Tintos

Rioja, Ribera del Duero o Mencía

Aguas Minerales – Cervezas

Café y Cava

70 euros + 10% iva



## **MENU 5**

### **Primer plato**

Crema de nécoras con langostinos

### **Segundo plato**

Carpaccio de piña con salmón ahumado

### **Tercer plato**

#### **A elegir entre**

Entrecot de Novillo con patatas rústicas

Lubina a la plancha con verduras

### **Postre**

Tarta de tiramisú con helado de vainilla

### **Bodega**

Vinos Blancos

Godello, Albariño o Rueda

Vinos Tintos

Rioja, Ribera del Duero o Mencía

Aguas Minerales – Cervezas

Café y Cava

55 euros + 10% iva



## **MENU 6**

### **Primeros platos**

Anchoas de Santoña con tomate

Ensaladilla rusa con piquillos y bonito

Zamburiñas a la plancha

Almejas con salsa verde

### **Segundo plato a elegir**

Solomillo de vacuno mayor

Chuletón de vaca

Lubina a la plancha con verduras

Atún de almadraba a la parrilla

Rape de costa

### **Postre**

Tarta de tiramisú con helado de vainilla

### **Bodega**

Vinos Blancos

Godello, Albariño o Rueda

Vinos Tintos

Rioja, Ribera del Duero o Mencía

Aguas Minerales – Cervezas

Café y Cava

75 euros + 10% iva



## **MENU 1**

### **To share**

Grilled artichokes

'Andalusian' squid

Seafood croquettes

Seasoned tomatoes

### **To choose**

Bullock Ribeye with rustic potatoes

Grilled seabass with vegetables

### **Dessert**

Cakes selection

Season Fruit

Icecream selection

### **Wines**

White wines

Godello, Albariño or Rueda

Red Wines

Rioja, Ribera del Duero or Mencía

Mineral water - Beer

Coffee and cava

50 euros + 10% VAT



## **MENU 2**

### **To share**

Grilled Scallops

Ham and cheese platter

Russian salad

'Galician' octopus with potatoes

### **To choose**

Beef sirloin with foie-gras

'Almadrabas' fresh tuna

Grilled monkfish

### **Dessert**

Cakes selection

Season fruits

Icream selection

### **Wines**

White wines

Godello, Albariño or Rueda

Red Wines

Rioja, Ribera del Duero or Mencía

Mineral water - Beer

Coffee and cava

60 euros + 10% VAT





### **MENU 3**

#### **To share**

Fresh langoustines from Huelva

Russian salad

Cod profiterols

Grilled artichokes

#### **To choose**

Beef T-bone

Sirloin

Hake

#### **Dessert**

Cakes selection

Season fruit

Icecream selection

#### **Wines**

White wines

Godello, Albariño or Rueda

Red wines

Rioja, Ribera del Duero or Mencía

Mineral water - Beer

Coffee and cava

65 euros + 10% VAT



## **MENU 4**

### **To share**

Grilled artichokes

Grilled scallops

Ham and cheese platter

Fresh langoustines from Huelva

### **To choose**

Beef T-bone

Grilled sirloin

Hake

Grilled Monkfish

### **Dessert**

Cake selection

Season fruit

Icecream selection

### **Wines**

White wines

Godello, Albariño or Rueda

Red Wines

Rioja, Ribera del Duero or Mencía

Mineral water - Beer

Coffee and cava

70 euros + 10% VAT



## **MENU 5**

### **Appetizer**

Crab cream with langoustines

### **Strater**

Pineapple carpaccio with smoked salmon

### **Main dish to choose**

Bullock Ribeye with rustic potatoes

Grilled seabass with vegetables

### **Dessert**

Tiramisu with vanilla icecream

### **Wines**

White wines

Godello, Albariño or Rueda

Red wines

Rioja, Ribera del Duero or Mencía

Mineral water - Beer

Coffee and cava

55 euros + 10% VAT



## **MENU 6**

### **Appetizers**

'Santoñas' anchovies with tomato

Russian salad with tuna and pickles

Grilled scallops

Clams in green sauce

### **Main dish to choose**

Sirloin steak

Beef T-Bone

Grilled seabass with vegetables

Grilled 'Almadrabas' tuna

Grilled monkfish

### **Dessert**

Tiramisu with vanilla icecream

### **Wines**

White wines

Godello, Albariño or Rueda

Red wines

Rioja, Ribera del Duero or Mencía

Mineral water - Beer

Coffee and cava

75 euros + 10% VAT