

# MENÚ SELECCIÓN “Sabor de Otoño”

(A elegir un primer plato, un segundo y un postre, por comensal. Sólo válido al mediodía)

- Ensaladilla rusa con corona de gambas de Huelva.
  - Puerritos a la brasa con salsa Romesco.
  - Ensalada templada de pimientos asados, ventresca de bonito y vinagreta de tomate.
  - Carpaccio de buey con brotes tiernos, parmigiano y matices cítricos.
  - Nuestras croquetas de jamón “Cinco Jotas”.
  - Borraja salteada con huevas de erizo de mar y patata violeta.
  - Nuestra menestra de verduras con cabrito.
  - Arroz de La Albufera, meloso, mar y montaña.
  - Arroz con bogavante gallego de nuestro vivero (Plato único. ½ bogavante de 800 grs. aprox. por persona).
  - Verdinas asturianas con calamar de Potera.
- 
- Lomo de atún rojo “Balfegó” a la brasa con cuscús de verduras (Suplemento de 4€).
  - Lingote de bacalao “Alejandra” a la riojana.
  - Lubina salvaje al horno (Pieza de 1kg. aprox. para dos personas. Suplemento de 6€ por persona).
  - Pulpo gallego de roca a la brasa en parmentier de remolacha y piparra frita.
  - Chuletillas de corderito lechal a la brasa con su guarnición.
  - Paletilla de cabrito asada, con su ensalada (Plato único).
  - Guiso de pollo de corral “Valles del Esla” escabechado
  - Carrilleras 100% ibéricas de Montanera estofadas en su jugo con Rebozuelos.
  - Presa 100% ibérica de Montanera a la brasa.
  - Albóndigas de buey al vino tinto estofadas con Rebozuelos.
  - Entrecot de buey a la brasa.
  - Nuestra hamburguesa de buey a la brasa napada con foie de pato y huevo de gallina feliz.
  - Chuleta de buey a la brasa (600 grs. aprox. Suplemento de 6€).
- 
- Postre: cualquiera de nuestra carta.