



**CASA
LONJA**



DEL MAR A LA TIERRA
& TERRAZA LOUNGE

CRUDOS CRUDOS

- Steak Tartar de vaca madurada y tuétano (Elaborado en sala) 22€
Matured beef steak tartare (made in the room)
- Tartar de lomo alto de atún rojo de Gadira (Elaborado en sala) 24€
Red Tuna loin tartare (made in the room)
- Carpaccio de Ternera con queso Payoyo y piñones 22€
Beef Carpaccio with Payoyo cheese and pine nuts
- Carpaccio de Pez espada con albahaca y limón 21€
Swordfish carpaccio with basil and lemon
- Sashimi de Toro de Atún rojo de Gadira braseado con 10grs de Caviar 38€
Braised Red Tuna Toro Sashimi with 10g of Caviar

ENTRANTES STARTERS

- Burrata fresca con aceite de albahaca 16€
Fresh burrata with basil oil
- Tataki de Tomate Rosa de la Sierra con polvo de su piel 14€
Tomato Tataki from Huelva
- Tosta de Sardina ahumada con salmorejo de tomates verdes Mejicanos y Parmesano 15€
Smoked sardine toast with Mexican green tomato salmorejo and Parmesan
- Mit cuit de foie con toffe de banana 19€
Foie mit-cuit with banana toffee and almonds
- Huevos fritos de gallinas felices y caviar 25€
Fried eggs from happy hens and caviar
- Ravioli de foie con salsa española y parmesano 20€
Foie ravioli with Spanish sauce and parmesan

MARISCOS SEADFOOD

- Gamba blanca de Huelva 26€/200gr
White prawn from Huelva
- Momos de Isla Cristina 13€/100gr
Red prawn from isla Cristina
- Alistados 16€/100gr
Alistados
- Almejas Finas en vino de Jerez 21€/250gr
Clams in Serry wine sauce

PESCADOS FISHS

- Salmonete de roca en salsa de sus despojos 25€
Red mullet in sauce
- Lomo de lubina salvaje estilo Oreó 21€
Oreo-style wild sea bass loin
- Lomo de Rodaballo salvaje con Pil-Pil de su cabeza 27€
Wild turbot loin with Pil-Pil on its head
- Tarantelo de Atún Rojo Gadira 22€
Red Tuna Tarantello
- Merluza de Pintxo en salsa verde 26€
Pintxo hake in green sauce

CARNES MEATS

- Lomo bajo madurado 70€/kg
Aged low loin
- Lingote de cochinito en su jugo 21€
Suckling pig ingot in its juice
- Magret de pato en salsa Hoisin 21€
Duck Magret in Hoisin Sauce
- Solomillo Ibérico a baja temperatura con salsa de cava y pimienta 19€
Iberian sirloin at low temperature with cava and pepper sauce

POSTRES DESSERTS

- Coulant de queso manchego con helado de frambuesa y gotas de mango 6€
Manchego cheese coulant with raspberry ice cream and mango drops
- Maki de mango relleno de crema de chocolate blanco 6€
Mango maki filled with white chocolate cream
- El arroz con leche de verdad del amigo Vilches 5€
Real rice pudding from friend Vilches
- Tarta cremosa de queso Payoyo 5,50€
Creamy Payoyo cheese cake

Todos los precios incluyen IVA.
Precio Servicio en mesa, pan y aperitivos 1,80€ por PX.
Si eres intolerante o presentas alguna alergia, informar al personal de sala.