



MENU 1

ENTRANTES

Ensaladilla de merluza y pepitoria

Surtido de croquetas de caña lomo, setas y gamba al ajillo

Pestiños de langostinos y crema de queso

Huevos rotos con patatas mojadas en crema de ibéricos

PRINCIPALES

Alitas bravas

Lomo de lubina al Jerez

POSTRES

La Milhoja quillo!!

BODEGA

Cerveza, refrescos, tintos y blancos andaluces.

PRECIO

38€ POR PERSONA

MENU 2

ENTRANTES

Tartar de jamón de bellota y yema curada

“carricaña” hojaldre relleno de carrillada en salsa

Croquetas de gambas al ajillo

Arroz cremoso de ibéricos con panceta “ garrapiñá “

PRINCIPALES

“ChurrasQUILLO” de pluma ibérica

Lomo de bacalao confitado con crema de zanahorias

POSTRES

Torrija de dulce de leche y palo cortado con helado de vainilla

BODEGA

Cerveza, refrescos, tintos y blancos andaluces.

PRECIO

40€ POR PERSONA

MENU 3

ENTRANTES

Surtido de ibéricos, jamón, chorizo y salchichón de bellota y queso curado al romero.

Ración de gambas de Huelva

Arroz meloso de gambones y bogavante

PRINCIPALES

Lomo de vaca simmental madurado (+30 días)

Lomo de bacalao confitado con crema de zanahorias

POSTRES

Torrija de dulce de leche y palo cortado con Helado de vainilla

BODEGA

Cerveza, refrescos, tintos y blancos andaluces.

PRECIO

55€ POR PERSONA

Los entrantes son platos a compartir uno para cada 4 comensales, El precio incluye las bebidas durante la comida, las consumidas antes y después deben ser abonadas. Todos nuestros precios son IVA incluido.