

Entrantes

Jamón ibérico de bellota con pan cristal, tomate de la vega y AOVE. 24,00 €

Foie Micuit y su compota de temporada. 17,00 €

Navajas del Cantábrico sobre parmentier de patata y vinagreta de la ría. 18,00 €

Carpaccio de bacalao con su vinagreta de pil-pil acompañado de setas, almendras y piñones. 15,00 €

Gamba blanca especial de Huelva a la plancha. 25,00€

Verduritas de temporada a baja temperatura con espuma de queso. 15,50 €

Ensalada de pimientos y vieiras asadas. 17,50 €

Ensalada de bogavante, pico de gallo sobre cama de mango y alga wakame. 28,00 €

Pescados

Atún rojo de Almadraba con tomate en 3 texturas. 21,50 €

Sapito de rape sobre arroz venere y all i oli de jengibre y lima. 18,50 €

Carnes

Solomillo de vaca nacional sobre patata trufada. 24,00 €

Carré de cordero con guisito de setas y tomillo. 22,00 €

Costillar de cochinito trufado y patatas al romero. 25,00 €

Steak tartar de lomo de buey al estilo del Palacete. 20,00 €



Postres

Sopa de chocolate blanco y crumble de frutos secos. 7,00 €

Pan brioche con cremoso de leche y canela. 7,00 €

Tiramisú de café y Amaretto. 6,00 €

Mini belgas con helado de vainilla y chocolate caliente. 6,50 €

Sorbete de Champagne. 7,00 €

Todos los precios incluyen IVA.