

la bo de gui ta

ISLA CRISTINA

ENTRANTES

- Sinfonía de Ibéricos 18,00€
- Virutas de Jamón 20,00€
- Queso de oveja payoya de Villa Luenga del Rosario 11,00€
- Gambas de Huelva cocidas o plancha 18,00€
- Textura de cabracho con mayonesa de wasabi y mix de brotes tiernos 9,00€
- Micuit de pato trufado con manzana verde y frutitas en compota 12,00€
- Tallarines de chocos fritos con coulis de miel y mostaza 9,50€

PESCADOS

- Solomillo de atún rojo con salmorejo de remolacha y toques de mango 13,00€
- Calamar tostado con frutitas y hortalizas de temporada 11,00€
- Bacalao a la hierba limón, gratinado con alioli de algas de sobre pimentada tibia 10,50€

CARNES

- Lingotes de presa ibérica escabechada con verduritas baby y crema de jabugo 12,00€
- Bombón de carrilleras crujientes al aroma de naranjas y canela con crema de castañas marrón glacé 12,00€
- Caramelitos crujientes de picantón, salsa tzatziki 10,00 €
- Solomillo de ternera Kobe con crema de batata y foie, setas shitake y patatas especiadas 17,50€

POSTRES

- Sopa de chocolate blanco con helado de frutos del bosque 4,00€
- Pastel de almendras caramelizadas con helado de canela 4,00€
- Sorbetes líquidos de frutas naturales especiados 4,00€