

## Entrantes del día Fríos....

Jamón Ibérico de Bellota con Tostas y Tomate Natural 25. €

Lomo Ibérico de Bellota 100 % Ibérico con Tostas y Tomate Natural 25. €

Tabla Quesos Variados: semi, curado, Cabra y Aceite 15. €

Foie Micuit Napado con Pistacho Verde y Dulce de Limón 14.€



Ventresca de Bonito con Tomate Picado de la Huerta 18. €

Tomate Picado del Terreno con Queso en Aceite 14. €

Anchoas del Cantábrico, con Tomate Raf 22. €

Perdiz Deshuesada en Escabeche con Frutos rojos 19. €

Gazpacho de Cerezas de Temporada con Helado de Aceite Oliva Virgen 10. €

## Entrantes del día Calientes....

Judías Estofadas con Carrilladas de Ibérico 12. €

Mollejas de Lechal Fritas con Ajos de Las Pedroñeras 18. €

Pisto Manchego con Rosquilletas Artesanas 14. €

Migas Típicas de Pastor con Uvas 14. €

Espárragos Verdes de Temporada a la Plancha 18. €

Queso Frito de Valdivieso con Bizcocho de Aceitunas 5,50. €

Pulpo Asado a la Brasa con Manzana y Tomate Dulce 18. €

Croqueta de cocido / única / 3,80. €

Gamba Blanca de Huelva (Plancha o Cocida) 28. € / 250 g

Gamba Roja Fresca al Ajillo 25. €

## Plato infantil Divertido

Jamón Serrano, Queso Fresco, Hamburguesa de Ternera, Patatas Fritas y Tomate Picado

15. € IVA incluido

## Pescados, lo mejor de Lonja....

Atún Rojo Fresco a la Plancha con Cebolla Caramelizada 22. €

Calamar Plancha con Mojo Rojo y Cebolla Caramelizada 22.€

Bacalao Confitado en Aceite del Molino con Pisto Manchego 22. €

## Carnes del Primo Toni....

Carrillada de Ibérico al Vino Tinto y Jugo de Fresas con Crema de Patata Especiada 18.€

Cochinillo asado Deshuesado, en su Jugo con Naranja Natural y Miel 22. €

Pluma Ibérica a la Parrilla de Carbón Vegetal 22. €

Entrecot de Angus a la Parrilla de Carbón Vegetal 28. €

Solomillo de Ternera a la Parrilla de Carbón Vegetal 24. €

Chuletillas de Lechal a la Parrilla de Carbón Vegetal 20. €

Paletilla de Lechal Asado Estilo Arriero 28. €

Lechal Asado Deshuesado con Crema de Berenjenas 20. €

## Postres de la Casa....

Fruta Natural de Temporada 5. €

Sorbete de Melón con Menta Fresca 6. €

Jugo de Fresas con Helado de Vainilla y Crumblé de Almendras 6. €

Melocotón Melva con Helado de Vainilla 6. €

Arroz con Leche Cremoso Caramelizado, con Helado de Coco 6.€

Brownie con Nueces, Avellanas y Helado de Vainilla 6. €

Todos los precios IVA. Incluido

2,50 € Servicio (Pan, Aperitivo y Dulce)



## Menú del día para hoy... 13- Junio - 2024

### Entrantes a elegir:

Ensalada Variada del Día

Gazpacho de Cerezas de Temporada con Helado de Aceite Oliva Virgen

Risotto de Calabacín y Champiñón con Queso Manchego

Huevos Fritos con Tatín de Calabacín y Crema de Setas al Jerez

### Segundo a elegir:

Guiso Marinero con Sepia, Rape y Patatas

Judías Estofadas con Carrilladas de Ibérico

### Postre a elegir:

Macedonia de Fruta con Zumo de Naranja

Tarta de Chocolate, Melocotón y Fresa

### Bebida:

Agua

17, 50 € IVA incluido