



## **MENÚ SOTERO CON GAMBAS DE HUELVA** **ENTRADAS**

- ❖ Jamón ibérico de bellota, lomo y chorizo ibérico
- ❖ Revuelto de espárragos trigueros con patatas paja
  - ❖ Gambas Blancas de Huelva a la plancha

\* \* \* \* \*

- ❖ Ensalada especial del Asador

\* \* \* \* \*

### **SEGUNDO A ELEGIR**

- ❖ Cordero lechal asado en horno de leña al estilo Aranda
  - ❖ Cochinillo asado en horno de leña al estilo Aranda
  - ❖ Entrecot de carne roja a la parrilla con patatas fritas
  - ❖ Solomillo de ternera a la parrilla con patatas fritas
- ❖ Solomillo de ternera relleno de queso de cabra con salsa de boletus  
y patatas paja
- ❖ Chuletillas de cordero lechal a la parrilla con patatas fritas
- ❖ Merluza rellena de gambas gratinada sobre coulis de espinacas
  - ❖ Lubina a la bilbaína con cachelos
  - ❖ Dorada con fritada de pimientos y langostinos
  - ❖ Otros pescados según mercado

### **POSTRE ESPECIAL DE LA CASA**

Surtido de postres caseros acompañados de helado y napado con nata, fresa y chocolate

VINO RIOJA CRIANZA o RIBERA DEL DUERO  
AGUA MINERAL

**PRECIO: 45.00 EUROS (POR PERSONA) (iva incluido)**

(ESTE MENU SE PUEDE PREPARAR PARA LOS COMENSALES QUE USTEDES DESEEN)