



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: 47.00 EUROS (POR PERSONA) (iva incluido)

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