Entradas / Starters

Sopa de cebolla con pan tostado en mantequilla y gratinado con queso Gruyere.....15
Onion soup with bread toasted in butter and gratinated with gruyere cheese

Crema de bogavante con langostinos flambeados.....18
Lobster bisque with flambéed prawns

Alitas de pollo deshuesadas en costra de frutos secos, glaseado kabayaki y mayonesa de lima.....15
Boneless chicken wings in a nut crust, with kabayaki glaze and lime mayonnaise

Carpaccio de ternera con aceite de albahaca, crema de parmesano y crema de setas y trufa.....22
Beef carpaccio with basil oil, cream of parmesan and mushroom-truffle cream

Langostinos en tempura, ensalada Thai, naranja, cilantro, anacardos y vinagreta de maracuyá.....17
Tempura prawns on a Thai salad of seasonal vegetables, coriander, cashew nuts and maracuyá

Gambas al pil pil "Don Quijote".....19
Prawns pil pil "Don Quijote" style

Ravioli de langostinos con salsa de champán y caviar.....16
Prawns ravioli in champagne and caviar sauce

Bao de pollo crujiente con mayonesa japonesa de jengibre y ensalada Thai.....17
Crispy chicken Bao with Japanese ginger mayonnaise and Thai salad

Langostino blanco de Huelva en tempura con mayonesa picante de kimchi.....18
Tempura prawns from Huelva with spicy kimchi mayonnaise

Ensalada con queso de cabra caramelizado, manzana, nueces y vinagreta de miel y romero.....18
Caramelized goat cheese salad with sautéed apple, walnuts, and honey and vinaigrette

Tartar de salmón con aguacate y mayonesa picante de jengibre.....19
Salmon tartar with avocado and spicy ginger mayonnaise

Principales / Mains

Salmón a la plancha sobre puré de patatas, espárragos verdes y salsa de eneldo.....30
Grilled salmon on mashed potatoes, green asparagus and dill sauce

Merluza en salsa verde tradicional con langostinos y parmentier de patata.....32
Hake in traditional herb green sauce, prawns and potato parmentier

Curry rojo estilo tailandés con pollo o langostinos, verduras y arroz.....27
Red Thai curry of chicken or prawns, vegetables and rice

Strogonoff de solomillo de ternera con arroz basmati.....34
Beef Stroganoff, made with tenderloin beef and basmati rice

Lasaña boloñesa con salsa de tomate y gratinada con parmesano.....22
Lasagna bolognese with tomato sauce and gratinated with parmesan

Muslo de pato confitado sobre puré de calabaza y salsa de vino tinto y frutos rojos.....30
Duck confit, pumpkin purée and red berries sauce

Costillas de cerdo barbacoa, salsa "Jack Daniels" casera, ensalada de col y maíz.....28
BBQ ribs glazed in homemade "Jack Daniels" sauce, coleslaw and corn cob

Espaguetis con langostinos al pil pil.....26
Spaghetti with prawns pil pil

Grill Menu

Entrecot de Freygaard (ganadora WSC 2019, 2021 y 2022) 39
Freygaard entrecote (winner WSC 2019, 2021 y 2022)

Rib eye de ternera Angus.....38
Rib eye of Angus beef

Solomillo de ternera nacional.....39
National Beef tenderloin, the finest meat cooked to your liking

A la piedra / On the stone

Las mejores carnes en tu mesa y a tu gusto

The best meats cooked at your table to your liking

Chateaubriand (mínimo 2 personas) 45

Chateaubriand (minimum 2 people).

Solomillo a la Piedra (mínimo 2 personas) 45

Beef tenderloin (minimum 2 persons)

Todo viene con una opción de salsa y patatas. Todos los precios son por persona

Everything from the grill comes with optional sauce and potatoes. All prices are for one person

Guarniciones / Sides

Patatas fritas.....5 €

French fries

Puré de patatas.....5 €

Mashed potatoes

Patatas gratinadas.....6 €

Gratinated potatoes

Champiñones con cebolla.....5 €

Mushrooms with onion

Espárragos verdes a la parrilla.....10 €

Grilled green asparagus

Bimi a la parrilla con ajo y limón.....9 €

Grilled broccolini with garlic and lemon

Ensalada de lechuga, tomate y cebolla roja.....9 €

Green salad, tomato and red onion

Salsas/Sauces

Bearnesa // Pimienta // Chimichurri

Béarnaise // Pepper sauce // Chimichurri

Tenemos a su disposición un menú de alergenos // Allergens menu is available upon request

IVA incluido. Pan y salsas aperitivo 3.50 € / IVA included. Bread and dip sauces 3.50 €