

Menú 1

Entrantes

Ensaladilla de Gambas
Queso Manchego y Tacos de Salchichón Ibérico
Revuelto de Bacalao Dorado
Boquerones al Limón

Plato Principal: a elegir

Solomillo Ibérico al Pedro Ximénez
Suprema de Mero a la Mostaza
Arroz a la marinera

Postre: de la Casa y Café

Bodega: Cerveza, Fino, Manzanilla, Refrescos y Agua
Tinto Crianza y Vino Blanco

Precio: 35 Euros (10% IVA Incluido)

Menú 2

Entrantes:

Variado de Chacinas Ibéricas
Ensaladilla del Chef con Salazones
Buñuelos de Ibéricos con Ibérico y Trufa
Salteado de Calamar con Setas y Gambas al Ajillo

Plato Principal a elegir:

Tacos de Presa con Mojo Verde y Bobuchón
Lomo de Bacalao a la Bilbaína con Piquillos
Arroz A Banda

Postre: de la Casa y Café

Bodega: Cerveza, Fino, Manzanilla, Refrescos y Agua
Tinto Crianza y Vino Blanco

Precio: 40 Euros (10% IVA Incluido)

Menú 3

Entrantes

Jamón Ibérico de Bellota y Queso Manchego
Ensalada de Pimientos Asados con Tronco de Bonito
Langostinos de Sanlúcar Cocidos
Fritura Sevillana (Chocos, Boquerones, Adobo, Puntillitas...)

Plato Principal a elegir:

Lomo de Corvina a la Sanluqueña
Lomo de Vaca Gallega a la Parrilla con Pimientos del Padrón
Arroz con Presa y Setas de Temporada

Postre: de la Casa y Café

Bodega: Cerveza, Fino, Manzanilla, Refrescos, Aguas
Tintos Crianza y Vino Blanco

Precio: 45 Euros (10% IVA Incluido)

Menú 4

Entrantes:

Jamón Ibérico de Bellota
Foie de Pato con Tostas
Gambas Blancas de Huelva
Pulpo Braseado Apionabo y Pimentón de la Vera

Plato Principal a elegir:

Solomillo de Ternera con Salteado de Trigueros
Centro de Merluza a la Romana con Cogollos y Ajitos Fritos
Arroz con Carabineros o Bogavante

Postre: de la Casa y Café

Bodega: Cerveza, Fino, Manzanilla, Refrescos, Aguas
Tintos Reserva y Vino Blanco

Precio: 55 Euros (10% IVA Incluido)

Las bebidas consumidas antes y después de la comida, no están incluidas en el precio

Menú 5

Entrantes:

Bandeja de Jamón y Caña de Lomo Ibérica
Surtido de Gambas de Huelva y Langostinos de Sanlúcar (300gr.)
Almejas al Jerez con Taquitos de Jamón
Anchoas Especiales con Tosta de Aguacate y Tomate (2 unidades por pax)

Plato Principal a elegir:

Rodaja de Rodaballo al Horno
Solomillo de Buey con Foie al Périgueux
Arroz con Bogavante

Postre: de la Casa y Café

Bodega: Cerveza, Fino, Manzanilla, Refrescos, Aguas
Tintos Reserva y Vino Blanco

Precio: 65 Euros (10% IVA Incluido)

Menú de Picoteo

Variado de Chacinas de Huelva
Ensaladilla de Gambas
Pinchito de Langostinos con Queso y Reducción de Mermelada al Oloroso
Boquerones Abiertos al Limón
Risotto de Boletus y Parmesano
Tacos de Solomillo a la Casera

Postre: de la Casa y Café

Bodega: Cerveza, Fino, Manzanilla, Refrescos y Agua
Tinto Crianza y Vino Blanco

Precio: 33 Euros (10% IVA Incluido)

Las bebidas consumidas antes y después de la comida, no están incluidas en el precio

MENUS 2019-2020

Todos nuestros menús se componen de los entrantes descritos, a compartir entre 4 comensales, seguidos del plato principal a elegir por cada comensal entre las propuestas. Los Precios indicados llevan el 10% de IVA incluido y se trata del precio por cada comensal.

www.hosteriasalas.com

E-mail: info@hosteriasalas.com