





























**LISTADO DE ALÉRGENOS  
SEGÚN REGLAMENTO (UE) 1169/2011**

El establecimiento no puede garantizar la ausencia de trazas de otros alérgenos no contenidos como ingredientes del plato, por lo que si usted es alérgico o intolerante a algún ingrediente de la tabla inferior, le rogamos contacte con nuestro personal para mayor información.

Nombre del Plato														
<b>Entrantes Fríos</b>														
Atún rojo de almadraba en dados con yema curada en flor de garum y Amontillado	●							●		●		●	●	
Tartar de Tomates de Conil soasados en sarmiento de viña y guacamole			●			●				●				
Ensalada Templada de Bacalao	●													
Gazpacho de zanahorias aliñadas, sardinas, tomate de palo cortado y albahaca	●									●				
Paté de Pichón con velo de Px			●							●				
Tabla de Quesos			●			●								
Tartar de Langostinos De Sanlúcar, ajo blanco de ajo negro y velo de flor	●	●	●			●	●	●		●		●	●	
<b>Entrantes Calientes</b>														
Callos de Vaca pinta a oloroso										●				
Carabineros de Huelva asados en sarmiento de viña y Palo Cortado							●			●				
Langostinos de Sanlúcar cocidos al Vapor de Vino Fino							●			●		●		
Mollejas de Ternera glaseado de palo cortado, apio nabo y vegetales			●	●		●				●				●
Arroz Meloso de Vegetales y Jabalí			●	●						●			●	
Croquetas de Jamón Ibérico con mahonesa de curry y Amontillado		●	●			●		●		●				
Facera de Atún de Almadraba en Escabeche de Amontillado	●			●		●								
Vainas Verdes a la Carbonara con Atún de Almadraba	●		●					●						
<b>Pescados</b>														
Corvina en Salsa verde, escurtidos en vinagre de Jerez	●									●				
Bacalao a baja temperatura, guiso de sus callos y crujiente de algas	●									●				
Rodaballo con velouté de Palo Cortado y wok de vegetales	●		●			●		●		●				●
Salmonete de Roca con arroz meloso	●		●							●				
Lubina Soasada en Sarmiento con Salsa Holandesa	●							●		●				
<b>Carnes</b>														
Chuletón de Vaca pinta de Cantabria														
Cochinillo confitado a baja temperatura, reducción de sus jugos con chutney de melocotón			●			●				●				
Lomo bajo de Cantabria, jugo de pimientos asados y crudité de verduras										●		●		
Presa de cerdo ibérico, mole poblano de palo cortado y patata asada			●			●				●	●	●		●
Solomillo de vaca cántabra, gratén de patatas, queso Divirín y médium cream			●			●				●	●			●
Lomo de pato, zanahorias y peras asadas al Oloroso						●				●	●			●
Rulo de Cordero			●			●				●		●		
Steak Tartare de solomillo añejo de vaca pinta	●							●		●		●		
<b>Postres</b>														
Chocobrandy, helado de Brandy de Jerez con espuma de lio de chocolate amargo, tocino de cielo, bizcocho de cacao y crujiente de toberone		●	●			●		●		●				
Citrico pasión, cremoso de mango, bizcocho de limón, daquise de menta y cristal escarchado de mandarina hierbaluisa		●	●			●		●						
Ración Cujal Láctica		●	●			●				●	●			
Tocino de Cielo, sorbete de mango y coral de fino		●	●			●		●		●				
Ración Helado Chocolate, bizcocho semifluido de nueces y láminas de chocolate blanco con lio		●	●			●		●						
Helado de Px con infusión de vinagre		●	●			●		●		●				
Tosta de arroz		●	●			●		●		●				
Nombre del Plato														

La información sobre alérgenos se basa en los datos facilitados por nuestros proveedores. Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos.