

#MardeFondo

Primer lance

Chicharrón de morena/Temaki de albacora

Tortillita de camarones

Cazón en adobo/Matrimonio

Sardinas asadas/Berlina de choco

Miga de pan con almeja

Segundo lance

Ensalada de ostiones

Caballa, pepino, jalapeño

Royal de erizos y caviar

Sopa fría de yodo

Homenaje a Huelva

Raya y espardeña en meunière de manteca colorá

Menestra de verduras

Papas con choco y coñeta a la prensa

Pescadillas a la acedera

Arroz de plancton y cañailla

Puntillón, salicornias a la crema

Atún a la cazadora o Anguila a la grenoblesa

Viaje dulce

Manzana fresca

Burrata cítrica

Pastel caliente de Medina Sidonia

205 €

...

Experiencia Luz de Mar
Suplemento de 60€/persona

Proponemos armonizar nuestra cocina de la mano de Juan Ruiz-Henestrosa y Maikel Rodríguez.

90 €/per

*Estos precios tienen incluido el I.V.A.

*Se servirá el mismo menú a mesa completa

#SiempreAponiente