

embarcadero














N 43° 19' 59" O 3° 0' 43"

MENÚ







Entrantes

Jamón Ibérico de bellota D.O. Extremadura con tosta de pan y tomate natural 	27,00 €
Gambas de Huelva a la plancha o cocidas  	27,00 €
Pata de pulpo asada con patata rota al pimentón  	28,00 €
Arroz meloso de bogavante y carabinero    	32,00 €
Txangurro Embarcadero guisado con crema de camarón    	25,00 €
Hongos y láminas de bacalao confitado 	21,00 €
Sopa de pescados y mariscos     	18,00 €
Terrina de foie, crema dulce de higos y pan de nueces   	26,00 €
Ensalada de bogavante con mango y aguacate   	32,00 €
Cecina de Black Angus con mahonesa de trufa 	25,00 €
Ventresca de bonito, tomate aliñado y anchoas del Cantábrico 	21,00 €
Los fritos del Embarcadero    	21,00 €

Pescados

Bacalao al gusto (pil-pil o vizcaína)	27,00 €
Lubina asada, arroz cremoso de espárragos y caramelo de gambas    	29,00 €
Merluza y kokotxas al pil-pil con mojo rojo  	28,00 €
Txipirones estofados en su tinta con arroz cremoso  	26,00 €
Kokotxas de merluza en salsa verde 	30,00 €
Duo de merluza y txipirones   	26,00 €
Pescados frescos del día (consultar) 	S.M.

Carnes

Solomillo a la plancha con pimientos asados y patatas	27,00 €
Sandwich de cordero crujiente con mostaza y miel    	26,00 €
Solomillo de ciervo con castañas y salteado de nísalos 	24,00 €
Rabo de vaca guisado y deshuesado con chips de boniato 	25,00 €
Láminas de txuleta a la plancha con pimientos y patatas	34,00 €



CRUSTÁCEOS



CONTIENE
GLUTEN



HUEVOS



PESCADO



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



MOSTAZA

*** Cada uno de los platos tiene un incremento de 1,00 € en Terraza

embarcadero
















N 43° 19' 59" O 3° 0' 43"

MENÚ

Starters

Finest Iberian cured ham from Extremadura with rustic bread and natural tomato		27.00 €
Grilled or boiled prawns from Huelva	 	27.00 €
Roasted octopus' legs with potatoes and egg yolk paprika scented	 	28.00 €
Creamy rice with lobster and scarlet prawns	   	32.00 €
Stewed Embarcadero spider crab with shrimp cream	   	25.00 €
Mushrooms and slices of confit cod		21.00 €
Fish soup with fresh seafood	    	18.00 €
Foie gras terrine, sweet figs cream and walnut bread	 	26.00 €
Lobster salad with mango and avocado	  	32.00 €
Cured meat "black agnus", mayonnaise of truffles and extra virgin olive oil		25.00 €
Tuna loin (Ventresca), seasoned tomato and Cantabrian anchovies		21.00 €
Embarcadero fried food delicacies	   	21.00 €

Fish

Cod (cooked with Pil-Pil sauce or Vizcaina style) traditional Basque recipes	 	27.00 €
Roasted sea bass, asparagus creamy rice and prawns' candy	   	29.00 €
Hake and hake cheeks (Kokotxas) with Pil Pil sauce and red mojo sauce	 	28.00 €
Stewed squids in its own ink sauce and creamy rice (Traditional Basque recipe)	 	26.00 €
Hake cheeks with green vegetables sauce		30.00 €
Hake and squid duet	  	26.00 €
Fresh fish of the day, please ask the waiter		Market price

Meat

Grilled sirloin with roasted peppers and potatoes		27.00 €
Crunchy lamb sandwich with mustard and honey	   	26.00 €
Deer sirloin with chestnuts and sautéed chanterelles		24.00 €
Boneless Oxtail stew with sweet potatoes		25.00 €
Grilled chops slices with peppers and potatoes		34.00 €



CRUSTACEAN



GLUTEN



EGG



FISH



SOY



MILK



PEEL



SULPHITES



MOLLUSKS



MUSTARD

*** Each of the dishes has an increase of 1,00 € in terrace