


























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 	28,00 €
Gamba de Huelva plancha o cocida  	28,00 €
Pata de pulpo asada con patata rota y yema de huevo  	29,00 €
Flor de Alcachofa braseada con txangurro y crema de camaron    	23,00 €
Arroz meloso de bogavante y carabinero    	34,00 €
Mollejas y hongos salteados con huevo de caserío y ajo negro 	22,00 €
Tataki de atún con sésamo tostado y ensalada de aguacate  	20,00 €
Terrina de foie con higos confitados y crujiente de pasas   	27,00 €
Ensalada de bogavante con mango y aguacate   	34,00 €
Los fritos del Embarcadero    	22,00 €

Pescados

Bacalao confitado al gusto pilpil-vizcaina 	27,00 €
Kokotxas de merluza en su salsa pilpil 	32,00 €
Rape al horno con piperrada de camarones     	29,00 €
Merluza en salsa verde con almejas y langostinos     	26,00 €
Merluza rebozada con pimientos asados   	25,00 €
Duo de merluza rebozada con txipirones en su tinta   	26,00 €
Txipirones estofados en su tinta con arroz blanco  	26,00 €
Pescados frescos del día (consultar) 	S.M








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

embarcadero

N 43° 19' 59" O 3° 0' 43"

MENÚ

Carnes

Solomillo a la plancha con pimientos asados y patatas		27,00 €
Laminas de Solomillo al queso azul con jamon y trufa negra	  	30,00 €
Terrina de manitas y morros de txarri con cigalas y salsa de choriceros	  	26,00 €
Carrillera de vaca estofada con verduritas crudite y hongos		25,00 €
Lomo de venado a la plancha, frutos del bosque y salteado de boletus al romero		25,00 €
Chuleta de Lomo bajo madurado a la plancha con patatas y pimientos		34,00 €

Postres

Tarta casera de queso Idiazabal al momento con sorbete de frutos rojos (15 minutos)	   	9,00 €
Tatin de manzana templada con dulce de leche	   	9,00 €
Coulant de chocolate casero (15 minutos)	  	9,00 €
Torrija caramelizada, crema de almendra y vainilla	    	9,00 €
Cuajada de leche de Oveja con miel		7,00 €
Borracho de mango y crema tropical	    	9,00 €
Pastel de calabaza y castaña cremosa con velo de chocolate	  	9,00 €
Helados y sorbetes variados (consultar)		7,00 €
Tabla de quesos (Idiazabal, manchego, azul, cabra...)	 	16,00 €



CRUSTÁCEOS



CONTIENE
GLUTEN



HUEVOS



PESCADO



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE
CÁSCARA



E-X
DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



MOSTAZA



GRANOS DE
SÉSAMO







*** 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 toasted bread and fresh tomato		28.00 €
Prawn from Huelva grilled or cooked	 	28.00 €
Roasted octopus' legs with potatoes and egg yolk	 	29.00 €
Braised artichoke flower with spider crab and shrimp cream	   	23.00 €
Mellow rice with lobster and carabinero	   	34.00 €
Sweetbread and sauteed mushroom with hamlet egg and black garlic		22.00 €
Tuna tataki with toasted sesame and avocado salad	 	20.00 €
Foie terrine, sweet figs and crunchy raisins	  	27.00 €
Lobster salad with mango and avocado	   	34.00 €
Embarcadero fried food delicacies	   	22.00 €

Fish

Confit cod "pilpil - vizcaina" style (traditional Basque recipes)		27.00 €
Hake cheeks in "pilpil" sauce		32.00 €
Baked monkfish with shrimp piperrade	    	29.00 €
Hake in green sauce with clams and prawns	    	26.00 €
Battered hake with roasted peppers	  	25.00 €
Duet of battered hake and squid in it's ink	  	26.00 €
Stewed squid in it's ink with white rice	  	26.00 €
Fresh fish of the day, please ask the waiter		Market price

Meat

Grilled sirloin with roasted peppers and potatoes		27.00 €
Slices of Sirloin in blue cheese with ham and black truffle	  	30.00 €
Terrines of pig trotters and chin with crayfish and chorizo sauce	  	26.00 €
Stewed cow cheek with raw vegetables and mushrooms		25.00 €
Grilled venison loin, forest fruits and sauteed boletus in rosemary		25.00 €
Grilled loin chops low matured with potatoes and peppers		34.00 €



CRUSTACEAN



GLUTEN



EGG



FISH



SOY



MILK



PEEL



SULPHITES



MOLLUSCS



MUSTARD



SESAME

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




























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

embarcadero

N 43° 19' 59" O 3° 0' 43"

MENÚ

Desserts

Idiazabal cheese homemade cake with red fruits sorbet (Please allow 15 minutes)    	9,00 €
Warm apple tatin with caramel (Dulce de leche)    	9,00 €
Warm chocolate coulant (Please allow 15 minutes)   	9,00 €
Caramelized French toast (Torrija) with almond cream and vanilla     	9,00 €
Sheep's milk curd with honey (Traditional Basque dessert) 	7,00 €
Sponge caked soaked in syrup with mango and tropical cream     	9,00 €
Pumpkin and creamy chestnut cake with a chocolate touch   	9,00 €
Assorted ice creams and sorbets	7,00 €
Cheese board (Idiazabal, Manchego, blue, goat...)  	16,00 €



CRU STA CEO S



CONTIENE
GLUTEN



HUEVO S



PESCA DO



SO JA



LÁCTEO S



FRUTO S
DE CÁ SCA RA



E-X
DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITO S



MOLUSCO S



MOSTAZA

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

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