

ENTRANTES

- Jamón ibérico con sus tostas. 22,00€
- Gambas de Huelva a la costra de sal o cocidas. 30,00€
 - Tabla de quesos "Doñana" y su confitura 20,00€
 - Templado de brie. 12,00€
 - Torrija de foie. 10,00€
 - Queso de cabra con arropo de tomate. 11,00€
 - Ensaladilla de gambas al ajillo. 11,00€
- Crujiente de espinacas con langostinos confitados y salsa agri dulce. 16,00€
- Escalivada, velo de queso y gamba de cristal. 16,00€
 - Vieiras a la plancha con langostinos. 7,00€
- Angulas gratinadas sobre tosta de brioche. 12,00€
- Reina antxoa con pico de gallo. 4,50€/ud

PESCADOS

- Tartar de atún y guacamole con sal de maíz tostado. 21,00€
 - Fettuccine con carabineros. 20,00€
 - Bacalao con tomate "LABOCA". 18,00€
- Atún baja temperatura al royal cream. 22,00€
- Rape con hummus y langostinos flambé. 18,00€

NUESTRAS CARNES

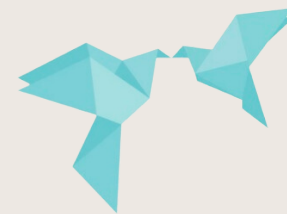
- Solomillo de ternera con escalope de foie y parmantier de trufa. 25,00€
- Presa ibérica de bellota con salsa de castañas y crujiente de queso. 25,00€
 - Cochinillo confitado con crema de batata. 19,00€
- Lingote de pluma al horno con manzana asada y pimientos del padrón. 23,00€

ARROCES (MÍNIMO DOS PERSONAS)

- Negro seco con alioli de albahaca. 17,00€ p/p
- De jabalí de monte con boletus al aroma de Doñana. 17,00€ p/p
 - Marinero seco, con nuestros manjares de la costa. 21,00€ p/p
 - Bomba de ibérico a la esencia de romero en paella 18,00€ p/p
- Caldoso, con bogavante y toque de manzanilla dulce. 21,00€ p/p

POSTRES

- Coulant de chocolate con salsa de frutos rojos y helado de vainilla. 8,00€
 - Crumble de platano y jengibre. 8,00€
 - Tarta de manzana deconstruida. 8,00€
 - Tarta de queso "LABOCA". 10,00€
 - Huevo "La Malvasía". 12,00€
 - Sopa de vino. 10,00€



LABOCA
EL ROCÍO

CARTA OTOÑO - INVIERNO

Horario de Almuerzo:
Desde la 13.30h

Horario de Cena:
Desde la 20.30h

Teléfono de reserva:
+34 959 44 27 13

STARTERS

- Iberian ham with toast. 22,00€
- Huelva shrimp with salt crust or boiled. 30,00€
- Cheese board "Doñana" and its confiture. 20,00€
 - Brie salad. 12,00€
 - Foie spanish torrija. 10,00€
- Goat cheese with tomato syrup. 11,00€
- Garlic shrimp "ensaladilla". 10,00€
- Crispy spinach with cava prawns and sweet and sour sauce. 15,00€
- Escalivada, cheese veil and glass prawns. 16,00€
 - Grilled scallops with prawns. 7,00€
- Angulas au gratin on a brioche toast. 12,00€
- Queen antxoa with pico de gallo. 4,50€/ud

FISH

- Tuna tartar and guacamole with salt and toasted corn. 21,00€
 - Fettuccine with prawns. 20,00€
 - Cod with tomato "LABOCA". 18,00€
- Low temperature tuna with royal cream. 22,00€
- Monkfish with hummus and shrimp flambé. 18,00€

OUR MEATS

- Beef sirloin with foie escalope and truffle parmentier. 25,00€
- Iberian acorn-fed pork with chestnut sauce and crunchy cheese. 25,00€
 - Suckling pig confit with sweet potato cream. 19,00€
- Iberian ingot tenderloin with apple and padron peppers. 23,00€

RICE DISHES (MINIMUM TWO PERSONS)

- Dried black with basil aioli. 17,00€ p/p
- Wild boar with boletus in the aroma of Doñana. 17,00€ p/p
- Dry seafood, with our delicacies from the coast. 21,00€ p/p
 - Iberian with rosemary essence in paella. 18,00€ p/p
- "Caldoso" rice, with lobster and a touch of sweet chamomile. 21,00€ p/p

DESSERTS

- Chocolate coulant with red fruit sauce and vanilla ice cream. 8,00€
 - Banana and ginger crumble. 8,00€
 - Deconstructed apple pie. 8,00€
 - Cheesecake "LABOCA". 10,00€
 - "La Malvasía" Egg. 12,00€
 - Wine soup. 8,00€