

Carta

Entrantes

- Jamón 100% ibérico** 22€
Tabla de quesos de Doñana y sus compotas 15€
Ensaladilla de gambas al ajillo con perlas de AOVE 9€
Ensalada templada de langostinos tigre al brandy Maximum 11€
Verduras de temporada con salsa romesco 12€
Salmorejo tradicional con ventresca de atún en AOVE 7,50€
Croquetas cremosas de jamón ibérico por dentro y por fuera (8 un.) 11€

Pescados y Mariscos

- Gamba blanca de Huelva**, cocida o plancha 30€
Pulpo al carbón sobre puré de patata y bacón 15€
Carabinero con pasta y carbonara de sus corales 15€
Lomo de atún al grill con verduras al wok y salsa de soja fermentada 15€
Bacalao extra confitado con pilpil de boletus 15€

Carnes

- Presas 100% ibérica** con patatas de Sanlúcar y mojo suave 18€
Magret de pato de Doñana con chutney de piña y melocotón 15€
Steak tartar de solomillo sobre cuero de cochinito crujiente 18€
Solomillo "Rossini" hojaldrado de vaca marismeña 22€
Cochinito crujiente con crema de calabaza, naranja y orejones hidratados 18€

Arroces

(mínimo 2 persona)

- Arroz del señorito** 16€/persona
Arroz negro y su alioli 16€/persona
Arroz meloso de ibéricos y boletus 15€/persona
Fideos tostados con carabineros 18€/persona

Pastres

- Huevo Malvasia** de chocolates con corazón de mango 8€
Nuestra tarta de queso en copa 5,50€
Fresas estofadas en vinagre de Jerez con nata y helado de vainilla 5,50€
Creme bruléé con vainilla y helado de nata 5,50€
Coulant de Chocolate y su helado de dulce de leche 5,50€

(IVA incluido)

LABOCA
EL BOCAL