

## Entrantes

- **Jamón** 22€
- **Tabla de quesos Doñana** 15€
- **Ensalada burrata** sobre mermelada de tomate, espinacas frescas y aceite de albahaca 13,5€
- **Anchoas 00** del Cantábrico sobre pan brioche y tomate concasse 4,20€
- **Nuestra ensaladilla** de gambas al ajillo 9€
- **Tartar de atún** con cous cous 16.5€
- **Salmorejo tradicional** con virutas de jamón 8€
- **Croquetas de jamón ibérico** por dentro y por fuera 12€
- **Noodles con pollo frito** y verduras en salsa de ostras y chile dulce 16€
- **Plato de patatas con huevo y jamón ibérico** 14,5€
- **Salteado de verduras** con soja fermentada 14€

LABOCA

EL ROCÍO

## Pescados y Mariscos

- **Gamba blanca de Huelva** 26.5€
- **Pata de pulpo** sobre pure de patata y bacon con mazapán de almendras 18€
- **Lomo de atún a la parrilla** con wok de verdura 15€
- **Mejillones** en salsa chilli crab 14€
- **Lomo supremo de bacalao** sobre pisto especiado y ali oli 16€
- **Salteado de chipirones**, alcachofas y jamón ibérico 100% 16€

## Carnes

- **Steaktartar de vaca** y su guarnición 19€
- **Cochinillo crujiente**, crema de calabaza y migas 18€
- **Chuletitas de cordero lechal** con patatas fritas 22€
- **Solomillo de vaca marismeña** y foie con patatas 22.5€
- **Tataky de vaca premium** 21€
- **Chuletón de vaca premium** 60 días de maduración 70€/kg

## Arroces

(Todos nuestros arroces se harán previo encargo. Mínimo 2 persona)

- **Arroz con pato, boletus y foie** 21€
- **Arroz seco de marisco** 19€
- **Arroz negro** con pulpo y choco de Huelva 18€
- **Arroz meloso de chipirones** y alioli de albahaca 17€

## Pastres

- **Vaso de dulce de leche** 6€
- **Tarta de queso curado** 6.50€
- **Coulant de chocolate** con helado de dulce de leche 6€
- **Bagel** con Nutella y avellanas tostadas 8€
- **Fresas estofadas** en vinagre de Jerez con nata y helado de vainilla 6€
- **Mojito** en texturas 6€

IVA incluido