



- Para empezar:

Cecina de El Capricho de buey premium	24€
Rodajas de tomate con un toque de albahaca y anchoas de Cantábrico	21€
Ensaladilla de la abuela Elena con tartar de atún rojo de almadraba	23€
Croquetas cremosísimas de ibérico (6 unidades)	16€
Croquetas picantitas de mejillón tigre (6 unidades)	14€
Salpicón de bogavante del Cantábrico	24€
Fritos de rape Thai con aguacate	22€
Tortilla de patata con guiso de callos y morros con toque picante	20€

- Un poco de arroz al cuadrado, secos y bajitos (mínimo dos personas):

De pollo de corral con alioli de jalapeños	14€/ p.p.
De pulpo de roca a la parrilla con alioli de pimentón	15€/p.p.

- Mariscos y pescados a la parrilla

Almejas en salsa verde ½ kilo	25€
Gambas de Huelva, recién cocidas al punto. 12 unidades	26€
Lenguado al estilo Evaristo Garcia, con aceite, ajo y guindilla (dos personas)	59€
Ventresca de bonito sobre piperada	29€

- Carnes a la parrilla

Chuleta de vaca vieja Premium de El Capricho	72€/kg
Paletilla de lechazo	28€
Hamburguesa casera elaborada con el lomo de vaca vieja	20€



- Guarniciones:

Piparras fritas	7€
Patatas fritas	6€
Patatas al horno con piel	6€
Lechuga ecológica con cebolleta fresca	6€

- Postres

Chesse cake con frutos rojos con sorbete de frambuesas	9€
Espuma de chocolate caliente 80% con helado de pasión	9€
Torrija a la plancha con dulce de leche y helado de leche de oveja	9,5€
Plato de quesos: El Palacio oveja, savel vaca azul y luna nueva cabra	11€

- Panes artesanos y especiales.

Pan de maíz, trigo o sin gluten	1,30€ p.p
---------------------------------	-----------