

# TABERNA de LIBREROS

## ENTRANTES

<b>JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA</b> Acorn fed. 100% Iberian ham	24,00 €
<b>OSTRAS CON SALSA DE TXALOTA</b> Fine Claire oyster with shallot sauce	5,50 €
<b>GAMBAS BLANCAS A LA PLANCHA (100g)</b> Grilled white prawns from Huelva	23,00 €
<b>CROQUETAS DE LA CASA (9 ud)</b> Homemade croquetas	12,00 €
<b>BUÑUELOS (9 ud)</b> Cod fritters	13,50 €
<b>RISOTTO GORGONZOLA</b> Risotto Gorgonzola	18,50 €
<b>BERENJENA ASADA, MOZZARELLA, POMELO, ACEITUNA Y ALBAHACA</b> Roasted aubergine and mozzarella with grapefruit, basil and Kalamata olives	15,00 €
<b>RAÍCES EXÓTICAS ASADAS CON ROMESCO</b> Roasted exotic roots with romesco suace	17,50 €
<b>PLATO DE PRIMAVERA</b> Spring Platter	17,00 €
<b>GUACAMOLE AL ESTILO DE OXACA</b> Wahacan style guacamole	9,50 €
<b>ESPÁRRAGO DE FUENTESAUICO EN TEMPURA</b> Asparagus in tempura	16,00 €





## CARNES

**SOLOMILLO IBÉRICO ADOBADO CON RAS EL HANUT, SALSA DE AJOS Y LIMÓN** 23,00 €

Marinated iberico pork loin with Ras el Hanout, Pak choi and lemon and garlic sauce

**COSTILLA DE TERNERA GLASEADA, COMPOTA DE TOMATE, PURÉ DE PATATAS ROBUCHÓN** 22,00 €

Beef rib with potato purée "Robuchon" and tomato pickle

**PALETILLA DE CORDERO GUISADA AL VINO DEL CUBETO DE LA MORAL** 25,00 €

Shoulder of lamb stewed in red wine with potato, shallots and mushroom duxelle

**CHULETA EXTRA MADURADA 600g.** 30,00 €

48 days matured ribeye. Fried potatoes

**RABO DE TORO WELLINGTON (Para 2 personas)** 45,00 €

Wellington style oxtail (suitable for 2 pax)

**LENGUA DE TERNERA CON SESOS DE CORDERO** 22,00 €

Oxtongue and lamb brains

## PESCADOS



**PULPO AL ESTILO NIKKEI** 21,00 €

Octopus, daikon, dashi with coriander mojo sauce

**FISH AND CHIPS** 17,50 €

Fish and chips

**SALMONETE CON RULOS DE ARROZ NEGRO** 26,00 €

Red mullet with black rice

**RODABALLO A LA MENIER CON COLIFLOR ASADA Y ALCAPARRAS** 25,50 €

Turbot a la menier with roasted cauliflower, caper and raisin sauce

**ATÚN DE ALMADRABA** 24,00 €

Red tuna from Almadraba

