



LA VERANDA



LA VERANDA

VOLVAMOS A LAS RAÍCES DE LA HISTORIA DEL RESTAURANTE, A SUS PLATOS MÁS ICÓNICOS Y A LOS FAVORITOS DEL LOS HUÉSPEDES A LO LARGO DE LOS ÚLTIMOS 20 AÑOS.

ENTRANTES

Steak tartar de vaca mayor 39
CON LIGERO TOQUE AHUMADO Y PATATAS SOUFFLÉ 🍷

Foie micuit 31
SOBRE GALLETA CRUJIENTE, CONFITURA DE TOMATE Y CEBOLLA
Y REDUCCIÓN DE DRY SACK SOLERA ESPECIAL 15 AÑOS 🍷

Ajo blanco de pistacho y coco 28
CON BOGAVANTE Y AIRE DE LEMONGRASS 🍷

Lomo de atún rojo marinado en soja Tamari 32
CON HOJAS CRUJIENTES, MANGO Y VINAGRETA DE LIMA Y MIEL

Tartar de quisquilla del Mediterráneo 35
CON ALGAS, PERLAS DE TAPIOCA Y EMULSIÓN DE MANZANA ÁCIDA Y ANÍS

Espuma de erizo, vieiras asadas 28
CON AROMA A LIMA KAFFIR Y SOJA TIERNA 🍷

Salmón Noruego marinado y ahumado en casa 29
CON TOMATES SEMISECOS Y EMULSIÓN DE AGUACATE Y LIMA 🍷

Berenjena púrpura tailandesa grillada 27
CON REDUCCIÓN BALSÁMICA, QUESO VEGANO Y ACEITUNAS KALAMATA

Terrina de puerros asados 26
CON COUSCOUS ROJO Y SEMI-GLACE VEGETAL 🍷

PASTA

Tortellini rellenos de setas y nueces 33
CON SALSA LIGERA DE TOMATE Y AJOS ASADOS 🍷 🌱

Gluten 🍷 Lactosa 🍷 Vegano 🌱 Local 📍 Clásico Destacado 🍷

PRECIOS EN EUROS, IVA INCLUIDO



PESCADO



Salmonete de roca relleno 51 
CON GAMBA ROJA Y CREMA DE AZAFRÁN

Lomo de lubina salvaje asada 46
CON EMULSIÓN DE PATATA DE SANLÚCAR Y CALABAZA CONFITADA 

Rodaballo salvaje a baja temperatura infusionado 42
CON HINOJO, GUISANTES, CHICHARRONES Y CONSOMÉ DE SUS ESPINAS AROMATIZADO CON MANZANILLA PASADA

Pargo del Mediterráneo asado 39
CON ACEITE DE ESPECIAS Y PATATAS CREMOSAS 

Carabinero de Huelva 52
SOBRE PURÉ DE CHIRIVÍA, AJETES Y ESPUMA DE JAMÓN 5 JOTAS   

DE LA TIERRA

Clásico Chateaubriand de vaca Simmental madura 48 
CON PATATAS SOUFFLÉ, ESPÁRRAGOS VERDES Y SALSA BEARNESA 

Solomillo de Wagyu Wellington 75
CON FOIE GRAS, DUXELLE DE BOLETUS Y JUGO DE RIOJA RESERVA  

Canelón tinto relleno de pierna de cordero asada 36
CON JUGO TRUFADO Y QUESO PAYOYO CRUJIENTE  

Lomo de vaca marela al grill 47
CON MANTEQUILLA DE ENEBRO, CROISSANT DE PATATA Y PURÉ DE SETAS   

Magret de pato confitado 38
CON PURÉ DE REMOLACHA Y CEREZA, ZANAHORIAS ASADAS Y JUGO CON LIGERO AROMA DE REGALIZ  

Solomillo vegano marinado en teriyaki 31
CON PATATAS SOUFFLÉ, ESPÁRRAGOS VERDES Y SALSA BEARNESA  

TODOS NUESTROS PESCADOS Y MARISCOS SON DE PESCA SOSTENIBLE SE PONE EN CONOCIMIENTO DE LOS CONSUMIDORES QUE LOS PRODUCTOS DE PESCA
QUE SE SIRVEN EN ESTE ESTABLECIMIENTO HAN SIDO SOMETIDOS A CONGELACIÓN

Gluten  Lactosa  Vegano  Local  Clásico Destacado 

PRECIOS EN EUROS, IVA INCLUIDO

SELECCIÓN DE PANES

*Panes elaborados en la panadería
del pueblo de Algotocín* 5



Gluten  Lactose  Vegan 

PRECIOS EN EUROS, IVA INCLUIDO