



Finca
La Desa

Inicio en La Desa

Jamón Ibérico

100% bellota 'Don Ramón, Señorío de Olivenza'

22

Lomo Ibérico

100% bellota 'Don Ramón, Señorío de Olivenza'

20

Tabla selección de bellota

'Gourmet RH' 

lomo de bellota, lomo doblado, lomito y copa

25

Cecina de León

con AOVE y pimienta

18

Tabla de quesos 'Pastovelia'

de oveja (cremoso, curado y torta del Casar) y cabra (pimentón y tomillo)

21

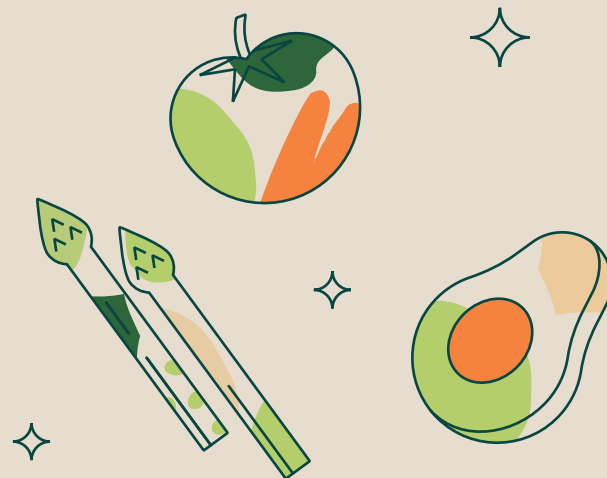
Ensaladilla La Desa

con encurtidos y anguila ahumada

16

Croquetas 'La Desa' 2/ud

pregunte al equipo de sala



Vegetales

Aguacate

a la brasa con anchoas y AOVE

16

Zorongollo 'La Desa'

pimientos rojos, berenjenas y cebollas asadas con bacalao confitado en AOVE

18

Tomate

en tartar con paleta ibérica y hierbabuena

14

Escarola

con perdiz escabechada

16

Espárrago blanco

con salsa de café y almendra tostada

16

Puerro

con cremoso de trufa y cecina de León


12

El grano de la finca


Arroz 'Carnaroli' meloso  22

pregunte al equipo de sala

Pescados

Cigala  18


en carpaccio con lima y huevas de trucha

Bacalao   20

morrillo confitado, patatas paja y huevos fritos

Cocochas  22

de bacalao a la brasa,
terminado con AOVE de guindilla

Corvina  18

con tiradito de ají amarillo

Atún de Almadraba  28

corte de ventresca acompañado
con pimientos del piquillo (300 gr)

Gamba blanca    18

de Huelva, en tempura, con mahonesa de kimchi



Carnes

Txuleta 60/Kg

al sarmiento, acompañada con
pimientos del piquillo

Lomo Bajo 65/Kg

al sarmiento con pimientos del piquillo

Solomillo 25

de ternera Frisona, 'demiglace' de sus huesos
y puré 'Robuchon'

Presas Ibérica 21

con pimientos del padrón y patatas chips

Carré de cordero 25

con parmentier de tomate y sus jugos

Pollo de corral  22


en canelones con salsa de foie

'Cordefrito' 18

cordero al estilo cochifrito

Servicio de pan 0,5/pax

Información de alérgenos

 Lactosa  Gluten  Huevo  Fructosa
 Sulfitos  Pescado  Miel