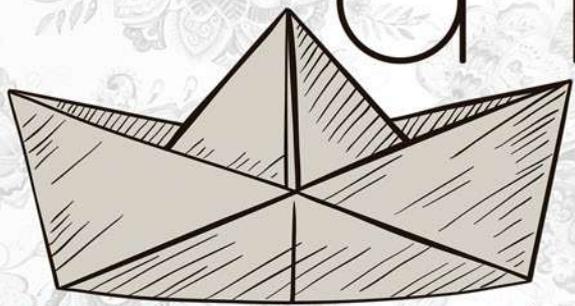


on
OCEANFRONT
DESIGNED FOR ADULTS
HOTELS

on
HOTELS
by On Group

on Village
EXCLUSIVE
GOOD SUBJECT SEA VIEW

El **Barco**
de **on**



Love Food & Pure Comfort
Est. 2016

Carta



El buen comienzo

Bienvenidos al KM 0 de nuestra cocina.
Productos frescos y elaboraciones del entorno de Doñana.

FRESCURA

Carpaccio de Gamba blanca de Huelva al Ajillo, Piñones y Brotes Tiernos.

22 €

LA LONJA (S/M)

GAMBAS

Blancas de Huelva Cocidas al Momento ó Plancha.

LANGOSTINOS

Tigres de Doñana Cocidos al Momento ó Plancha.

EL CONCHEO

COQUINAS 16 €

de Isla Cristina al Ajillo con un toque de Vino Afrutado del Condado.

ALMEJAS 18 €

de Carril en Salsa Marinera.

OSTRAS 5 € Unid.

Guillardeau nº2 y sus Aderezos (mínimo 4 Unid.)

LOS CLÁSICOS DEL BARCO.

Muy vuestros, muy nuestros. Los platos tradicionales de nuestra carta.

LA SANLUQUEÑA 14 €

Nuestras templadas "Papas aliñás" con su Melva canutera.

LA ENSALADILLA 14 €

Ensaladilla de pulpo a la brasa y pimentón de la Vera.

EL TOMATE 12 €

Selección Aliñado y su Tronco de Melva.



SABOR EN ESTADO PURO

Selección, Calidad, Excelencia...

RAZA IBÉRICA (28 €)

Selección de Ibéricos de la Sierra de Huelva...
Excelencia con Denominación de Origen.

EL QUESO (22 €)

Selección de Quesos de Autor Acompañados de sus Guarniciones.

VERDE QUE TE QUIERO VERDE

Porque comer bien es un arte...

DE TODA LA VIDA (12 €)

Selección de Hojas, Pepino, Cebolla Roja, Aguacate, Tomate Pelado, Melva Canutera, Zanahoria Rallada, Huevo Cocido y Remolacha.

EL BARCO DE ON (15 €)

Rúcula y Mezclum de Hojas, Tomate Cherry, Queso Feta, Cebolla Roja, Naranja de los Mimbres, Jamón de Pato y Vinagreta de Cítricos.

SALMOREJO CORDOBÉS (8 €)

Sobre Tartar de Jamón Iberico.

LA HUERTA (12 €)

Selecta Parrillada de Verduras Frescas a la Brasa.



DORADOS EN OLIVA

Lo bueno que nos trae el mar lo doramos de manera artesanal.

ACEDÍAS (18€)

Exquisitas Acedías de Trasmallo Pescadas en Nuestra Playa.

BOQUERONES (15€)

Boquerones Enteros Fritos con su Pan Bazo.

CHOCOS (16€)

Chocos de la Costa de Huelva y Polvo de Cítricos.

EL TRIO (20€)

Variado de Nuestros Fritos.

SUGERENCIAS DEL DÍA | €S/M

Pregunte por Nuestras Sugerencias del Día o Fritos Variados.

PARA ENTRAR EN CALOR

Navegando por la marisma de Doñana y sus guisos marineros.

EL MARINERO (22€)

Arroz Meloso con Rape, Choco de Huelva y Mariscos de Nuestra Costa con un Toque de Manzanilla y Hierba Buena.

EL IBÉRICO (20€)

Arroz Meloso con Presa Ibérica de la Sierra de Huelva con Alcachofas, Espárragos y Foie.



DE LA MAR

Cada ola que el mar nos devuelve es un privilegio para nuestra cocina... de la mar a tu mesa.

EL BACALAO (19€)

Bacalao Confitado en AOVE a Baja Temperatura al Aroma de Cítricos sobre Verduras Asadas.

EL CALAMAR (25€)

Calamar a la Brasa (previamente confitado) y un Toque Oriental.

EL PULPÓN (17€)

Pulpo a la Brasa sobre Parmentier Trufado y Pimentón de la Vera.

SUGERENCIAS DEL DÍA | €/M

Pregunte por nuestros pescados frescos de la Lonja y recomendaciones de nuestro Chef. Podrán ser elaborados a la plancha, a la parrilla, a la sal o a baja temperatura según el producto.

TIERRA A LA VISTA

La excelencia del Barco de ON, calidad por naturaleza directa al paladar.

LA PRESA (20€)

Sutil Taco de Presa Ibérica a la Brasa con Sal de Escamas.

EL SOLOMILLO

Solomillo de Ternera Madurada.

*A la Brasa con su Sal de Escamas al Punto Elegido. (23€)

*Sobre Parmentier Trufado y Coronado con Foie y Glasa de Vaca. (26€)

LA TERNERA | S/M (Según Mercado)

Cortes de Ternera Madurada Seleccionadas por Nuestro Chef.

GUARNICIONES

Para acompañar tus platos tanto de carnes como pescados, elige entre nuestras patatas arrugadas, deliciosas patatas fritas al perol ó la parrillada de verduras.



PARA NUESTROS PEQUEÑOS

MENÚ PASTA 10€

Pasta Fresca Cocida al Momento con Deliciosa Boloñesa y Parmesano.

MENÚ PESCAÍTO 10€

Exquisito Filete de Merluza Rebozado con sus Patatas Fritas.

MENÚ POLLITO 10€

Jugosa Pechuga de Pollo con sus Patatas Fritas Steak House y Salsas.

UNA DULCE DESPEDIDA

Una sonrisa y un buen postre... ¡nos vemos pronto!

LA FRUTA 7€

Trío de Frutas de Temporada.

EL POSTRE 7€

Tarta Artesana del Día.

LA SORPRESA 7€

Helado Caliente con Distintos Sabores.

LA COPA 7€

Exquisita Selección de Helados "La Flor de la Canela".



BEBIDAS

- AGUA VILAS DEL TURBÓN 33CL (2,00 €)
- AGUA VILAS DEL TURBÓN 75CL (2,50 €)
- CAÑA BARRIL (2,50 €)
- ALHAMBRA ESPECIAL 33 CL (3,50 €)
- ALHAMBRA 1925 (5,00 €)
- MAHOU TOSTADA 0'0 (5,00 €)
- TINTO DE VERANO (3,00 €)
- REFRESCOS (2,50 €)
- ZUMOS Y AQUARIUS (3,00 €)
- CERVEZA SIN 33CL (3,00 €)

APERITIVOS

- VERMÚ PETRONI VARIEDAD (6€)
- APEROL (6€)
- CAMPARI, SIMILAR (6€)

GENEROSOS

- COPA MANZANILLA LA GITANA (3€)
- BOTELLA 1/2 LA GITANA (12€)
- BOTELLA 3/4 LA GITANA (15€)

VINOS & ESPUMOSOS

BLANCOS

- TARSUS RUEDA. COPA (3,50 €) BOTELLA (18 €)
- VIÑA XÉTAR SEMIDULCE (15 €)
- AGUADULCE (CONDADO DE HUELVA). COPA (3,50 €) BOTELLA (18 €)
- MARTIN CÓDAX (20 €)
- WALTRAUD RIESLING (25 €)

ROSADOS

- AZPILICUETA ROSADO. COPA (3,€) BOTELLA (17 €)
- AZPILICUETA COLECCIÓN PRIVADA (22 €)
- ST MARGARIT SYMPHONIE (25€)



VINOS & ESPUMOSOS

TINTOS

AZPILICUETA RIOJA. COPA	3,5 €	BOTELLA	19 €
TARSUS ROBLE. COPA	4€	BOTELLA	19 €
TARSUS CRIANZA	20 €		
CELESTE CRIANZA	22€		
CEPA 21	26€		

ESPUMOSOS

PONTE VECCHIO BLANCO	16€
PONTE VECCHIO ROSADO	16€

CAVAS

JUVE CAMPS GRAN FAMILIA	25€	BURBUJAS NATURE	25€
LA VIE EN ROSÉ	25€	BURBUJAS ROSÉ	25€

CHAMPAGNE

MUMM CORDON ROUGE	60€	PERRIER JOUËT	80€
MUMM ROSÉ	65€	PERRIER JOUËT ROSÉ	90€
MUMM ICE XTRA	75€		