

on
OCEANFRONT
DESIGNED FOR ADULTS
HOTELS

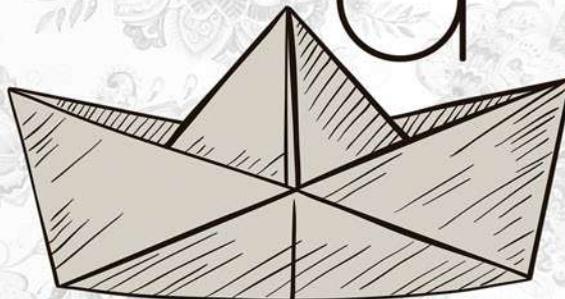
on
HOTELS
by On Group

on Village
EXCLUSIVE
GOOD SLEEP 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.

LA LONJA (SM)

GAMBAS

Blancas de Huelva Cocidas al Momento ó Plancha.

LANGOSTINOS

Tigres de Doñana Cocidos al Momento ó Plancha.

EL CONCHEO

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.

EL SALMÓN 12€

Taco de salmon curado con emulsion de albahaca y encurtidos



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.

LA MOJAMA (14 €)

Mojama de isla cristina con cordon de arbequina y piñones de doñana.

EL TARTAR (12 €)

Tartar de salchichon de bellota con sus crujiertes.

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.

LA BURRATA (12 €)

Stracciatella de burrara cherris confitados y polvo de aceitunas negras.

EL GAZPACHO (8 €)

Botellita de Gazpacho Andaluz con un toque de Fresas del terreno y Berberchos.

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.

BOQUERONES 15 €

Boquerones Fritos con su Pan Bazo.

CHOCOS 16 €

Chocos de la Costa de Huelva y Polvo de Cítricos.

EL CRUJIENTE 4,50 €

Deliciosa tortilla de Camarones.

EL TRIO 20 €

Variado de Nuestros Fritos.

LA ORTIGUILLA 22 €

Ortiguilla de Cádiz.

LA CROQUETA 12 €

Croqueta melosa de Jamon Iberico con velo de papada Iberica.

SUGERENCIAS DEL DÍA | €S/M

Pregunte por Nuestras Sugerencias del Día.

PARA ENTRAR EN CALOR

Navegando por la marisma de Doñana y sus guisos marineros.

EL MARINERO 22 €

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

EL IBÉRICO 20 €

Arroz Meloso o Seco 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 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 o a la sal.

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. (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.



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 COPA (7€)

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

EL CUBO (7€)

Cubo de Mousse de Chocolate con Almendras Caramelizadas

EL LIMÓN (7€)

Trampantojo de Mousse de Limon y Chocolate Blanco



CERVEZAS

CAÑA BARRIL	2,50 €
DOBLE CAÑA BARRIL	3,50 €
CERVEZA SIN 33 CL	3,00 €
MAHOU TOSTADA 0,0	4,00 €
MAHOU 5 ESTRELLAS 33 CL	4,00 €
MAHOU SIN GLUTEN	4,00 €
ALHAMBRA ESPECIAL 33 CL	3,50 €
ALHAMBRA 1925	5,00 €

APERITIVOS

VERMÚ PETRONI VARIEDAD	6€
APEROL	6€
CAMPARI, SIMILAR	6€

GENEROSOS

BEBIDAS

AGUA VILAS DEL TURBÓN 33CL	2,00 €
AGUA VILAS DEL TURBÓN 75CL	2,50 €
TINTO DE VERANO	3,00 €
REFRESCOS	2,50 €
AGUA CON GAS PERRIER	2,50 €
AQUARIUS - NESTEA	3,00 €
ZUMOS	3,00 €

MANZANILLA PAPIRUSA	
BOTELLA	18€
LA GABRIELA	
COPA	3,5 €
BOTELLA	16 €

VINOS & ESPUMOSOS

BLANCOS

TARSUS RUEDA	COPA	3,50 €	BOTELLA	18 €
EL GUIÑO FRIZZANTE	COPA	3,50 €	BOTELLA	16 €
JAVIER SANZ VERDEJO		19 €		
MARTIN CÓDAX		20 €		
POLVORETE GODELLO DE EMILIO MORO		19 €		

ROSADOS

AZPILICUETA ROSADO.	17 €
---------------------	------



VINOS & ESPUMOSOS

TINTOS

AZPILICUETA RIOJA. COPA (3,5 €) BOTELLA (19 €)

EL ANDÉN RIOJA (22€)

TARSUS ROBLE. COPA (4€) BOTELLA (19 €)

TARSUS CRIANZA (20 €)

CEPA 21 (29€)

MARQUÉS DE VARGAS (29 €)

CAVAS

JUVE CAMPS GRAN FAMILIA (25€)

LA VIE EN ROSÉ (25€)

CHAMPAGNE

MUMM CORDON ROUGE (60€)

MUMM ROSÉ (65€)

MUMM ICE XTRA (75€)

PERRIER JOUËT (80€)

PERRIER JOUËT ROSÉ (90€)