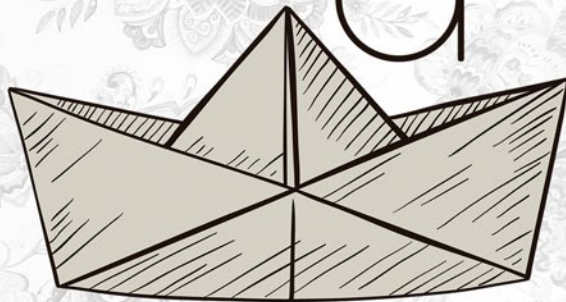




El Barco
de 



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 (S/M)

GAMBAS

Blancas de Huelva Cocidas al Momento ó Plancha.

LANGOSTINOS

Tigres de Doñana Cocidos al Momento ó Plancha.

CARABINEROS

Deliciosos Carabineros elaborados a la Plancha.

EL CARPACCIO DE CARABINEROS

con brotes tiernos, pistachos y vinagreta cítrica

24 €

EL CONCHEO

ALMEJAS 18 €

de Carril en Salsa Marinera o al Ajillo.

COQUINAS DE DOÑANA (SEGÚN VEDA)

Coquinas de Doñana al ajillo y vino del condado.

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.

LA MOJAMA (14 €)

Mojama de Isla Cristina con Cordon de Arbequina y Piñones de Doñana.

LA CECINA (22 €)

Cecina de Buey con hilo de Aove.

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 Burrata cherris confitados y polvo de aceitunas negras.

EL GAZPACHO (8 €)

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

DE LA MAR (12 €)

Selección de Hojas, Lamas de Bacalao confitado, Naranjas km0 y Piñones de Doñana.



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 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 (23 €)

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 | €S/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 (22 €)

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€

Deliciosa Crema de Limón, Merengue y Tierra de Cítricos



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	4,00 €
ALHAMBRA 1925	5,00 €

APERITIVOS

VERMÚ PETRONI VARIEDAD 6€

PETRONI SPRITZ 10€

CAMPARI, SIMILAR 6€

GENEROSOS

LA GABRIELA

COPA 3,5 € BOTELLA 16 €

BEBIDAS

AGUA SOLAN DE CABRAS 1/2 CL 2,00 €

AGUA SOLAN DE CABRAS 1 L 3,00 €

TINTO DE VERANO 3,50 €

REFRESCOS 2,50 €

AGUA CON GAS PERRIER 2,80 €

AQUARIUS - NESTEA 3,00 €

ZUMOS 3,00 €

VINOS & ESPUMOSOS

BLANCOS

VILLALUA BLANCO D.O. CONDADO COPA 4,00 € BOTELLA 20 €

LIVALIS FRIZZANTE COPA 4,00 € BOTELLA 20 €

ALMA ATLÁNTICA ALBARIÑO COPA 4,00€ BOTELLA 20 €

TARSUS RUEDA COPA 4,00 € BOTELLA 25 €

JAVIER SANZ VERDEJO 25 € MARTIN CÓDAX 25 €

POLVORETE GODELLO DE EMILIO MORO 25 €

AROUSA MARTIN CÓDAX 30,00 €

ROSADOS

AZPILICUETA ROSADO. 25 €

ALMA ATLÁNTICA ROSADO 20 €



VINOS

TINTOS

AZPILICUETA RIOJA. COPA 4,50 € BOTELLA 20 €

TARSUS ROBLE. COPA 4,50€ BOTELLA 20 €

TARSUS CRIANZA 25 €

EMILIO MORO 35 €

MARQUÉS DE VARGAS 35 €

HABLA DEL SILENCIO 25 €

TOMÁS POSTIGO 60 €

CAVAS & CHAMPAGNE

JUVE CAMPS GRAN FAMILIA 35€

LA VIE EN ROSÉ 30 €

MUMM CORDON ROUGE 70 €

MUMM ROSÉ 75 €

MUMM ICE XTRA 80 €

PERRIER JOUËT 80€

PERRIER JOUËT ROSÉ 90€