

**on**  
OCEANFRONT  
DESIGNED FOR ADULTS  
HOTELS  
\*\*\*

**on**  
HOTELS  
by On Group

**on** Village  
GOOD SUNSET SEA VIEW EXCLUSIVE  
PLAYA DE CARMONA, COSTA RICA

*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 (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 | €/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€

## 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 €

## GENEROSOS

LA GABRIELA	
COPA	3,5 €
BOTELLA	16 €

## VINOS & ESPUMOSOS

### BLANCOS

VILLALVA BLANCO D.O. CONDADO	COPA	3,50 €	BOTELLA	16 €
LIVALIS FRIZZANTE	COPA	3,50 €	BOTELLA	16 €
ALMA ATLÁNTICA ALBARIÑO	COPA	3,50€	BOTELLA	16 €
TARSUS RUEDA	COPA	3,50 €	BOTELLA	18 €
JAVIER SANZ VERDEJO		19 €	MARTIN CÓDAX	20 €
POLVORETE GODELLO DE EMILIO MORO		19 €		
Arousa Martin Códax		28,00 €		

### ROSADOS

AZPILICUETA ROSADO.	18 €
ALMA ATLÁNTICA ROSADO	18 €



## VINOS

### TINTOS

AZPILICUETA RIOJA. COPA (4 €) BOTELLA (19 €)

EL ANDÉN RIOJA (22€)

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

TARSUS CRIANZA (21 €)

EMILIO MORO (26€)

MARQUÉS DE VARGAS (29 €)

HABLA DEL SILENCIO (23 €)

TOMÁS POSTIGO (65 €)

### CAVAS & CHAMPAGNE

JUVE CAMPS GRAN FAMILIA (30€)

LA VIE EN ROSÉ (25€)

MUMM CORDON ROUGE (65€)

MUMM ROSÉ (70€)

MUMM ICE XTRA (75€)

PERRIER JOUËT (80€)

PERRIER JOUËT ROSÉ (90€)