

### Un regalo para los sentidos

SI SUFRE ALGUNA INTOLER<mark>ANCI</mark>A/ALE<mark>RGI</mark>A ALIMENTARIA CONSULTE POSIBLE ADAPTACIÓN DEL PLATO

Flores Gourmet @FloresGourmet Facebook.com/FloresGourmet

	The state of the s		
Lo n	u <mark>estro de toda la</mark> vida	50 grs	100 grs
lam	ón Ibérico Bellota Flores Rva Privada	14,00€	24,00 €
		10,00€	19,00 €
	ta Ibérica Bellota Flores Rva Privada		
	a Lomo 100 <mark>% Ibérica de B</mark> ellota Flores	10,00€	19,00€
Lomi	ito Ibérico d <mark>e Bellota Flor</mark> es	11,00€	21,00€
Mord	cón de Presa Ibé <mark>rica de</mark> Bellota Flores	8,50€	15,00€
Salcl	hichón Ibérico de <mark>Bellot</mark> a Flores	8,00€	14,00€
	so Puro Oveja Lech <mark>e C</mark> ruda Dehesa Dos Hermanas (Huelva) - 7	11,00€	19,00€
	so Cabra Payoya S <mark>em</mark> icurado Pajarete (Cádiz) - 7	12,00 €	20,00 €
	a de Ibéricos de Bellota (Jamón, Caña de Lomo, Morcón y Salchichón)		21,00€
	a de 5 Quesos Andal <mark>u</mark> ces - 7	3	24,00 €
Table	a ac 3 &0c3037111aalocc3-7	// /	24,00 C
		11	
		1 6	TO
PANES	S ESPECIALES // // // // // // // // // // // // //		-100
		, ye M)/	1
Brioch	e de sashimi de salmón, aguacate, rúcula y crema de queso y eneldo – 1, 4, 7	1 1 2 113/	8,00 €
	dr <mark>e re</mark> lleno de queso, puerros y gambas – 1,2,7	0.44.11	7,00€
	de atún rojo macerado sobre alioli de albahaca, sésamo y alga wakame 1	,3,4,6,11	11,50€
	de sardina ahumada Casa Santoña con confitura de pimiento – 1, 4		8,00€
	oa del Cantábrico 00 (Santoña) con pan trufado (2 ud) – 1, 4	1	6,00 €
	egro con l <mark>angostinos, queso y alioli - 1,2,3,4,6,7</mark>		6,00€
	rústica de pechuguitas en escabeche y romescu de nueces – <mark>1</mark> , 8		9,00 €
Tosta	de foi <mark>e con confitura de hi</mark> gos <mark>en pan d</mark> e cereales – 1, 7, 8		7,00€
Coca	a de serena con jamón de bell <mark>ota y g</mark> elatina de vino - 1,7		10,00€
Boca	dillito de paleta ibérica de bellota y patatas"Perdi" – 1		4,00 €
Bollito	de pringá ibérica – 1	73	4,00 €
		Name and Address of the Address of t	
FRIOS			
FRIOS			
0.1			. 50 5
	Gillardeu n° 3 – 14		4,50 €
	bas blancas de Huelva cocidas al momento (150 g) – 2		15,00€
	ones gigantes en escabeche "Amph <mark>ora" (3/4</mark> piezas) – 14		4,50 €
	ma de atún rojo "Casa Santoña <mark>"</mark> (50 grs / <mark>10</mark> 0 grs) - 4	6,00€	/ 10,00 €
	de anchoa Casa Santoña – 4, 12	FIE AND TO	3,00 €
	<mark>erones extra</mark> en vinagre "Casa <mark>Santoña" 100grs</mark> - 1, 4, 12		8,00€
Pastel	<mark>l de cabrac</mark> ho con mayones <mark>a de escabech</mark> e – 1,3,4,6,14	1	6,00€
Ensalc	adilla de gambas con crema de piquillo y crujiente de camarón - 1,2,3,6,14	1 ,00	5,50 €
Ensalo	ada de burrata, tomate, rúcola y pesto de remolacha – 7, 8		9,50€
Ensalo	ada fresca de cous-cous con granada, pepino, menta y dátil – 1		8,00€
	ada d <mark>e salmón, piña</mark> , palmitos, cherrys y vinagreta de miel – <mark>4, 10</mark>		14,00 €
	an <mark>co de anacardos</mark> con pasas y velo de grana padano – 1, 7, 8		7.50 €
	pr <mark>ejo con huevo de c</mark> odorniz y jamón de bellota - 1,3		5,90 €
	de <mark>salmón, mango y</mark> guacamole – 4, 6		11,00 €
	de caza "Artemonte" 100grs (perdiz, pato azulón, jabalí, ciervo) con confitura	y tostas - 1 7	7,50 €
	accio de solomillo <mark>de bel</mark> lota, parmesano, manzana y salsa trufada de foie -		9,50 €
Curpo	acció de solorrillo de politora, parmesario, manzaria y saisa irriada de fole -	1	7,50 €

### **CALIENTES**

Croquetas caseras de ibéricos de bellota (5 uds) - 1,3,7	8,00€
Portobellos rellenos de alioli de membrillo y virutas de jamón – 3,6	7,50 €
Alcachofas confitadas al oloroso con taquitos de jamón de bellota - 7,8,12	10,50 €
Espinacas con garbanzos y su tosta – 1	7,00€
Pisto con huevo de corral cuajado y jamón – 3	9,50 €
Pasta con carbonara de papada ibérica - 1,7	9,50 €
Lasagna de boloñesa ibérica - 1,7	10,00€
Bacalao al horno gratinado con gulas y alioli de piquillo – 4	13,00€
Wok de secreto ibérico y verduras - 1, 6, 11	9,50 €
Carrillada al vino de Jerez con puré de patata trufada - 7	13,00 €
Caldereta marismeña (receta tradicional de ternera)	10,50 €
Burrito de solomillo ibérico de bellota – 1, 6	10,00€
Presa de bellota al romero con patatas panaderas y salsa de mostaza - 1, 10	21,00€
Solomillo de Ternera gallega (250grs) con verduras salteadas al ajo	25,00€

### **POSTRES**

Yogurt con nueces y frutos rojos – 7,8		6,00€
Queso y membrillo – 3, 7		7,50 €
Tocino de cielo – 3		5,50€
Torrija brioche con helado y dulce de leche – 1.7,8		7,50€
Brownie casero con helado - 1, 3, 7, 8		7,00 €
Tarta lemon pie con merengue italiano – 1, 3, 7		7,00€
Tarta templada de manzana, caramelo salado y nueces pecanas - 1, 3, 7, 8	P	7,00€
Tarta de galleta y chocolate – 3, 7, 12		7,00€
Tejas de almendra "Cien Palacios" del Puerto de Sta Ma (bolsita 50 grs) – 1,3		6,50€
VINO DE POSTRE PARA REMATAR (Moscatel Dulce, Pedro Ximenez, Tinto Dulce, Vino de Narania)		

# Solicite nuestra CARTA de VINOS por COPA o BOTELLA Gran variedad de referencias. TODOS los de la tienda podrán servirse en mesa (consulte precio)

### BEBIDAS

Agua Purificada (1 litro)	3,00€
Agua con Gas (0,5 litros)	3,50 €
Refrescos	2,40 €
Cerveza de Barril (con o sin alcohol)	1,95€
Cerveza en copa	2,50€
Cervezas Especiales (Cruzcamp <mark>o Gran Rva, Luz</mark> de Abril, Alhambra 1925, Sin Gluten, Radler,)	3,50 €
Tinto de verano / Casera	2,50€
Copa de cava Brut Rva	3,50 €
Copa de sangría o Sevirol (Aperol)	7,00€
Café Lavazza (Sólo o con leche, descafeinado) o infusión	2,00 €
Café doble Lavazza / Capuccino	3,50 €
Infu <mark>sión / Vaso de Lec</mark> he / Cola-cao	1, <mark>8</mark> 5€
Zum <mark>o de Naranja natu</mark> ral	2 <mark>,3</mark> 0 €
Zumos y Batidos	2,20 €
Combinados (Pr <mark>ecio según</mark> marca)	8,00€

## Pan, Picos y Regañás

### **IVA** incluido

LISTADO DE ALERGENOS

1 CEREALES CON GLUTEN	2 CRUSTÁCEOS	3 HUEVOS	4 PESCADO	5 CACAHUETES
6 SOJA	7 LÁCTEOS	8 FRUTOS SECOS	9 APIO	10 MOSTAZA
11 SÉSAMO	12 SULFITOS	13 ALTRAMUZ	14 MOLUSCOS	1/6





























1,50€