

Quiero daros la bienvenida a Puerto Delicia, un restaurante que estoy seguro que estará a la altura de tus expectativas y acorde con tus necesidades. En mi intensa vida profesional nunca me sentí tan involucrado y satisfecho de un proyecto.

Nuestra carta está basada en productos de temporada y andaluces. Así en nuestros fogones encontramos las carnes de la Sierra de los Pedroches o de la Sierra de Huelva, los quesos de Aracena o Cazorla, los pescados y mariscos de nuestras costas andaluzas, la sal de Sanlúcar de Barrameda, el vinagre de Jerez, el aceite de la Campiña de los Alcores y de la Sierra Norte de Sevilla.

Quiero llegar a todos los paladares. Para ello te ofrecemos alta cocina, donde innovamos teniendo muy en cuenta una base fuertemente ligada a la tradición y respetando el producto y su sabor original. En nuestro restaurante cada receta sabe a lo que tiene que saber. Si sumamos un buen tratamiento del producto, elaboración, una técnica sólida, depurada y una buena presentación, el resultado es la carta que tienes en tus manos. Cocinar es mi pasión. Deseo que lo disfrutes con la misma intensidad.



puerto Delicia  
Restaurante

## ENTRADAS FRIAS

### JAMON

Jamón Ibérico de bellota 5 jotas 23,00 €

---

### ENSALADILLA

Ración de la clásica ensaladilla La Alicantina 11,00 €

---

### FOIE, MEMBRILLO Y MORAS

Cilindro de foie con membrillo envuelto en gelatina de fresas,  
con esfera líquida de mermelada de moras y tostas de pan de fresas 15,00 €

---

### CIGALAS, AGUACATE Y LIMA

Carpaccio de aguacate con tartar de cigalas con velo de gelatina  
de lima y germinados 12,00 €

---

### OSTRAS IBERICAS

Duo de ostras sobre consomé de jamón, velo de tocino y clorofila  
de menta 9,00 €

---

### QUESO DE CABRA, PLATANO Y FLORES

Ensalada de queso al horno con “tatin de plátano” caramelizado  
con una vinagreta de mostaza a las finas hierbas y flores comestibles 15,00 €

---

## ENTRADAS CALIENTES

### CARABINERO, AJO Y PAN

Carabinero a la sal preparado por nuestro equipo de sala con una crema tradicional de pan tostado

19,00 €

---

### ARROZ, BOLETUS Y TRUFA

Rissoto de boletus y parmesano con aroma de trufa blanca

14,00 €

---

### COLA DE TORO CON PATATAS

Canelón de cola de toro y patata gratinado con mahonesa de trufa negra y falso arroz de boletus

14,00 €

---

### HIGADO DE PATO, GALLETAS Y MANZANA

Hígado de pato a la plancha con crema de galletas María, puré de manzana y arena de chocolate

18,00 €

---

### SETAS, CARABINEROS Y GERMINADOS

Ensalada de carabineros y setas de temporada con puntas de espárragos y germinados de temporada

19,00 €

---

### MI VISION DEL COCIDO

Caldo del cocido con "ñoquis" de garbanzos y transparencia de pringá con papada cocinada a baja temperatura y un ligero puré de patatas y manteca colorá

10,00 €

---

## MARISCOS

Gambas blancas de Huelva 36,00 ₣ ración

---

Gambas blancas extra de Huelva 60,00 ₣ ración

---

Langostinos de Sanlúcar 36,00 ₣ ración

---

Almejas 20,00 ₣ ración

---

Nuestra selección de ostras 3,00 € und.

---

Cigalas 13,00 ₣ 100 grs.

---

Carabinero al horno 19,00 € und.

---

De nuestro vivero:

Bogavante 10,00 ₣ 100 grs.

---

Langosta 12,00 ₣ 100 grs.

---

## PESCADOS

### BACALAO, MAIZ Y SETAS

Bacalao 63º con veloute de palomitas de maíz y laminado de boletus al aceite de humo

18,00 €

---

### MERLUZA, NAVAJAS Y TINTA

Merluza de pincho sobre arroz cremoso de navajas, puntilla salteada y pincelada de su tinta

20,00 €

---

### PARGO, VERDURA Y PIÑONES

Pargo al horno con puré de verduras asadas y piñones, pesto de brócoli y espárragos

21,00 €

---

### LUBINA, COLIFLOR Y PISTO

Lubina salvaje con cous cous de coliflor y pisto por separado

22,00 €

---

## CARNES

### LOMO DE BUEY, MINI VERDURAS Y PATATAS

Lomo de América del norte con verduritas baby en la tierra de su huerto con un ligero puré de patatas al humo

23,00 €

### LECHAZO, BONIATO Y BERENJENA

Cordero lechal ecológico con puré de boniato y milhojas de berenjena, queso payoyo y panceta ahumada

18,00 €

### BUEY, PATATAS, ANARCARDOS Y MOSTAZA

Solomillo de buey con pastel de patatas y anacardos con salsa cortada de mostaza y cebollitas francesas glaseadas

22,00 €

### STEAK TARTARE

Solomillo cortado a cuchillo y preparado por nuestro equipo de sala aderezándolo al gusto del cliente

21,00 €

### PRESA IBERICA, AJOS Y JAMON

Presa ibérica al whisky con su crema de ajos y patatas al jamón

18,00 €

### COCHINILLO, MANITAS Y MANZANAS

Cilindro de cochinitillo crujiente, puré de manzana, patatas y sus manitas rebozadas

18,00 €

# MENÚ INFANTIL

## Menú ternera

---

Hamburguesa de ternera hecha en casa con patatas fritas y ensalada

Postre

Una bebida

## Menú pescado

---

Palitos de pescado con patatas fritas y ensalada

Postre

Una bebida

## Menú pasta

---

Pasta del día

Postre

Una bebida

### Menú Luna

---

Aperitivo  
Entrada fría  
Entrada caliente  
Pescado  
Sorbete  
Carne  
Postre

Precio: 45 ₪ IVA incluido

### Menú Luna en Armonía

Se servirán 4 copas de distintos vinos que maridan con el menú

---

Aperitivo  
Entrada fría  
Entrada caliente  
Pescado  
Sorbete  
Carne  
Postre

Precio: 55 ₪ IVA incluido  
Copa extra: 2,50 ₪ IVA incluido

## Menú Sol

---

Aperitivo  
Tapa fría  
Tapa caliente  
Entrada fría  
Entrada caliente  
Pescado  
Sorbete  
Carne  
Pre postre  
Postre

Precio: 57 ₪ IVA incluido

## Menú Sol en Armonía

Se servirán 5 copas de distintos vinos que maridan con el menú

---

Aperitivo  
Tapa fría  
Tapa caliente  
Entrada fría  
Entrada caliente  
Pescado  
Sorbete  
Carne  
Pre postre  
Postre

Precio: 69 ₪ IVA incluido

Copa extra: 2,50 ₪ IVA incluido