



*Asador*

# *El Canario*

NUESTRA CARTA



## Asador El Canario

### ENTRANTES FRIOS Y CHACINAS

|                                                          |       |
|----------------------------------------------------------|-------|
| Jamón Ibérico de Bellota (media/entera).....             | 14/26 |
| Queso de oveja añejo Don Apolonio. Ganador 2024 .....    | 15    |
| Presa ibérica de bellota curada. Guijuelo .....          | 21    |
| Boquerón en vinagre 10 uds .....                         | 12    |
| Matrimonio (10 y 10 uds) .....                           | 24    |
| Anchoa del cantábrico en salazón (10 uds) .....          | 18    |
| Ensaladilla rusa de marisco (media/entera) .....         | 9/15  |
| Ensalada de bonito escabechado con majao de tomate ..... | 17    |
| Tomate de temporada con ajilimojili ventresca .....      | 17    |

### RACIONES CALIENTES

|                                                                  |        |
|------------------------------------------------------------------|--------|
| Gamba Blanca de Huelva a la plancha (250 gr. o 500 gr) .....     | 28/ 52 |
| Zamburiña al horno con ajo y perejil (6 ud.) .....               | 18     |
| Buñuelos de queso payoyo al pimentón De la Vera (4/8 ud.).....   | 8/15   |
| Croquetas melosas de jamón ibérico (4/8 ud.) .....               | 7/15   |
| Croquetas melosasa de gamba al ajillo (4/8 ud.) .....            | 15     |
| Rabas fritas de calamar de potera .....                          | 18     |
| Huevos rotos con jamón ibérico .....                             | 16     |
| Huevos rotos con gamba al ajillo y patata crujiente .....        | 18     |
| Flor de alcachofa confitada con crujiente de ibérico (ud.) ..... | 5,50   |



## Asador El Canario

### CARNES A LA PARRILLA Y ASADOS

|                                                                       |       |
|-----------------------------------------------------------------------|-------|
| Cuarto de Cochinillo asado (2 raciones) .....                         | 62    |
| Cuarto de cordero asado (2 raciones) .....                            | 60    |
| Entrecot de carne roja madurada a la parrilla .....                   | 30    |
| Chuleta de vaca selección Mario Vaquero madurada (1 kilo aprox) ..... | 90/kg |
| Abanico ibérico de bellota a la parrilla .....                        | 23    |

### PESCADOS

|                                                                                  |      |
|----------------------------------------------------------------------------------|------|
| Bacalao confitado con gratén de ajo blanco y fritada de verduras .....           | 21   |
| Chipirón a la parrilla con encebollado al oloroso y sus patitas crujientes ..... | 22   |
| Canelón de rape y gamba con gratén ligera de marisco .....                       | 23,5 |
| Corvina en salsa bilbaína con parmentiere ligero de patata y coliflor .....      | 24   |

No dejes de consultar nuestros **pescados y de sugerencias del día.**

### POSTRES

|                                                                                    |   |
|------------------------------------------------------------------------------------|---|
| Tarta de queso al horno artesana .....                                             | 7 |
| “La Torrija”. Brioche con un toque caramelizado y leche merengada .....            | 8 |
| Pastel de chocolate y nueces con sopa de chocolate blanco .....                    | 7 |
| La Quitapenas. Capas de galleta, nata y dulce de leche cubierta de chocolate ..... | 8 |
| Nata con nueces pecanas caramelizadas .....                                        | 7 |



*Asador*

# *El Canario*

