



---

# VAGARY

Disponemos de menús especiales para grupos y  
menú selección maridaje



# para abrir boca

Ensaladilla con emulsión de remolacha	6.50€
Anchoa del cantábrico (1ud)	3,00€
Zamburiña Gallega (1ud)	3,00€
Tártar de aguacate con virutas de queso de cabra	10.50€
Surtido de croquetas	8.50€
Alcachofa confitada con foie templado y jamón ibérico	12.00€
Canelón relleno de foie con salsa de boletus y trufa	12.00€
Chipirones frescos sobre su tinta	14.00€
Timbal de huevo, gulas y patatas pajas	14.00€
Tortitas de camarones de Huelva	6.00€

## Tostas

De martes a jueves

Solomillo con queso de cabra y cebolla caramelizada	4.50€
Salmón ahumado, crema de queso, huevo y alcaparras	4.50€
Sardina del cantábrico en vinagre y tomate rallado	4.50€
Gulas con gambas	4.50€

## Ensaladas y verduras

Revuelto de setas y espárragos verdes	12.00€
Burrata sobre tomate raf y pesto	10.00€
Ensalada de ventresca y tomate rojo	12.00€
Ensalada de salmón y frutos secos	12.00€
Ensalada con queso de cabra frito y salsa mostaza y miel	12.00€
Parrillada de verduras	12.00€

# De la tierra

Tabla de quesos Extremeños con uvas y nueces	8.00   16.00€
Lomito ibérico gourmet	18.00€
Presa ibérica con patatas horneadas	18.00€
Solomillo ibérico con patatas panaderas	16.00€
Cochinillo al horno con piel crujiente	22.00€
Chuletón de vaca madura con verduras de temporada	40.00€/kg

# Del mar

PREGUNTE POR NUESTRAS SUGERENCIAS

Boquerones de Huelva fritos	12.00€
Langostinos de Sanlúcar al ajillo y pimientos rojos	12.00€
Calamares extra premium	12.00€
Pulpo a la plancha con panaderas	18.00€
Gambones a la plancha	12.00€
Cocochas de bacalao al pilpil en su jugo y guindilla	18.00€

# Postres

Torrija caramelizada	6,50€
Coulant de chocolate negro	5.50€
Bolsa de chocolate blanco, helado de fresa y frutos rojos	5,50€
Tulipa con yogur y tocino de cielo	5,50€
Mix de fruta de temporada y helado	9.00€