

ENTRANTES y PRIMEROS

Dúo de jamón de bellota y caña de lomo con pan feo y crema de tomate	18€
Queso de Hita con jalea de Río Negro y gel chispeante Arriaca	10€
Tomate seleccionado con cebolleta fresca y nuestro taco de atún en escabeche	12€
Ceviche de corvina con emulsión de cítricos y maíz mote	16€
Terrina de foie con vinagreta de puerro y reineta asada	16€
Nuestras patatas bravas con sriracha y mahonesa japo	6€
Taco de oreja a la plancha crujiente con vinagreta de tomate	9€
Tarro de ensaladilla de langostinos y encurtidos con mahonesa ligera	12€
Gamba de Huelva a la plancha con sal negra de escamas y alioli de limón	16€
Tataki de ternera sobre praliné de pistacho y reducción de Pedro Ximénez	14€
Huevo roto en dos frituras sobre patatas salteadas con gamba roja	11€
Degustación de nuestras croquetas (6 unidades, 3 sabores distintos)	12€
Ensalada de rulo de cabra con cebolla caramelizada y maíz frito	9,5€
Pulpito a la brasa sobre emulsión de pimentón y patata asada	21€
Berenjena en tempura con reducción de jugo de caña	9,5€
Tartar de salmón con mahonesa cítrica, sésamo de wasabi y pan carasau	12€

TOQUE ORIENTAL

Bao de cordero con salsa de yogurt especiado y piparra dulce (2 unid)	8€
Nigiri de lomo ibérico con pisto alegre y crema de huevo frito (2 unid.)	5€
Nigiri de pulpo a la gallega (2 unid.)	5,6€
Nigiri de vieira con polvo de gamba crujiente (2 unid.)	5,6€
Gunkan de rabo de toro con esferas de wasabi (2 unid.)	6€
Gunkan de callos de bacalao con huevas de salmón (2 unid.)	6€
Uramaki dragón con langostino en tempura y tobico rojo y verde	15€
Uramaki roll crujiente de salmón y aguacate con salsa yakiniku	14€
Maki de atún rojo con mahonesa de soja	6€
Maki de salmón con emulsión de yuzu y cebollino	5,5€
Gyozas de gambas al ajillo con salsa ponzu de cítricos (4 unidades)	7,5€
Gyozas de pollo y verduras al teriyaki (4 unidades)	6,5€

SUGERENCIAS DE VERANO

Salmorejo tradicional con helado de mango/pasión y tartar de langostino y vieira	12€
Ensalada de brotes con lengua de ternera ahumada al momento en escabeche cítrico amielado	14€
Duo de taco de sepia ajillo y langostino tempura sobre verduritas semi encurtidas	9,5€
Lasaña de verano con marisco y pasta wonton de en gratén de queso brie	16€
Mozzarella fresca en crujiente de tempura y Panko con aceite de albahaca y pipas tostadas	15€
Lomo de gallo de San Pedro a la plancha sobre quinoa de limón	22€

PRINCIPALES

Lomo de bacalao en pisto cremoso de sus callos	22€
Hamburguesa de ternera añoja con queso manchego y cebolla crujiente	12€
Daditos de merluza rebozada sobre bastones de patata y cremoso yuzu	20€
Bacalao al horno con gratén de alioli alcarreño	21€
Arroz meloso de jarrete de ternera y setas de temporada	16€
Lomo de atún rojo a la parrilla sobre salsa de tomate, encurtidos y polvo de migas del pastor	22€
Carrillada de ternera añoja con reducción de oloroso	17€
Rabo de vaca vieja guisado al vino tinto de Mondéjar deshuesado con patata cuadradrillo	18€
Rodaballo a 65° sobre wok de verduras en tiras al tamarindo	21€
Salteado de solomillo de ternera al ajillo con vinagre de Jerez y revolconas con pistacho	19€
Chuletón de ternera 500g a la parrilla con su patata escabechada	24€
Chuleta de cerdo ibérico sobre arroz cremoso de manchego	16€

POSTRES

Bizcocho borracho con té matcha y su trufa	4,5€
Tiramisú "La Duquesa"	4,5€
Piña asada a la parrilla sobre arroz con leche de coco	6€
Brownie de chocolate blanco con pistachos	6€
Coulant de chocolate con helado de cítricos	5,5€
Vasito de tarta de queso con nuestra mermelada de la semana	4,5€
Espuma de yogurt con salsa de maracuyá	4,5€
Cookie recién horneada con helado de vainilla	6,5€
<i>Ración de pan La Duquesa</i>	1,5€

La Duquesa
Grupo Lino desde 1983

La Duquesa
Grupo Lino desde 1983

La Duquesa
Grupo Lino desde 1983