









# Costaluz Taberna

## Cocina al Mar de Doñana





### Entrantes

- Pan y picos (por persona).....1,20
-  Jamón de Jabugo 100% Bellota.....½ Ración (50gr) 12,00.....Ración (90gr) 19,00
-  Queso curado puro de oveja.....Tapa 5,00 (60gr).....1/2 Ración 8,50 (100gr).....Ración 13,50 (180gr)
- Tostón de jamón 100% bellota con crema de salmorejo.....12,50
- Tostón de sardinas anchoadas y queso de oveja.....12,50
-  Delicias de mojama de Isla Cristina.....Tapa 4,50.....Ración 8,50

### Ensaladas

-  Mixta con lomos de atún lechuga, tomate, cebolleta, remolacha, huevo, maíz, espárrago.....9,50
-  Costaluz con huevas de maruca y sardinas anchoadas, perlas de queso, hojas frescas y Cherry.....12,00
-  Ensaladilla de gambones al ajillo y pimentón de La Vera.....Tapa 4,50.....Ración 8,50
-  Tomate aliñado.....6,00.....con lomo de atún 8,50.....con melva canutera.....9,50
- Salmorejo con jamón, huevo y caviar de picual.....7,50
-  Pipirrana con mejillones a la vinagreta Px.....Tapa 5,50.....Ración 9,50

### Mariscos


-  Gambas de Huelva cocidas o a la plancha.....1/2 Ración (120gr) 15,00.....Ración (220gr) 25,00
-  Gambones a la plancha a las sales.....1/2 Ración (4und) 11,00.....Ración (6und) 16,00
-  Coquinas al Condado.....1/2 Ración 9,50.....Ración 14,50 (Sólo en temporada de marisqueo tradicional)
-  Almejas finas en salsa de gambones.....1/2 Ración (180gr) 11,00.....Ración (280gr) 16,00









### Pescaíto frito en aceite de oliva

 Se lo realizamos con harinas sin gluten si es intolerante







- Boquerones.....1/2 Ración (200gr) 7,50.....Ración (300gr) 11,00
- Cazón en adobo andaluz.....1/2 Ración (200gr) 9,50.....Ración (300gr) 14,00
- Choco de Huelva en tiras.....1/2 Ración (180gr) 9,50.....Ración (280gr) 14,00
- Taquitos de merluza.....1/2 Ración (200gr) 8,50.....Ración (300gr) 12,00
- Taquitos de bacalao.....1/2 Ración (200gr) 11,00.....Ración (300gr) 16,00
- Frito variado.....1/2 Ración (500gr) 21,00.....Ración (800gr) 34,00

### Nuestros fritos




-  Papas bravas con queso Mozzarella.....Ración 6,00
- Pavía de bacalao fresco y alioli de algas.....Unidad 6,50
- Tortillitas de camarones.....Tapa (2und) 5,00.....1/2 Ración (4und) 9,50.....Ración (6und) 14,00
- Croquetitas de jamón ibérico.....Tapa (4und) 6,00.....Ración (8und) 11,00
- Croquetitas de bacalao.....Tapa (4und) 6,00.....Ración (8und) 11,00

-  Sardinas a la plancha.....Tapa (2und) 3,50.....1/2 Ración (4und) 6,50.....Ración (8und) 12,50
-  Revuelto de bacalao y salicornia (espárragos de mar).....13,50
-  Atún a la cebolla roja caramelizada.....16,50
-  Lomo de dorada al ají rojo y ajitos fritos.....17,50
-  Lomo de lubina sobre crema de algas y guisantes.....17,50
- Bacalao a la Dolores sobre salsa de marisco y cubierto de alioli suave.....16,50
-  Pez espada a la plancha.....1/2 Ración (185gr) 11,50.....Ración (290gr) 16,50
-  Taquitos de pez espada al ajillo, chile y tajín.....11,50
-  Pata de pulpo a la brasa sobre papas gallegas.....16,50




### Carnes a la brasa

-  Solomillo de ternera a la pimienta.....21,00
-  Entrecot, lomo bajo de ternera.....(350gr) 21,00
-  Solomillo ibérico de bellota en salsa al whisky.....1/2 Ración 11,50.....Ración 17,00
-  Solomillo ibérico de bellota en salsa de queso azul.....1/2 Ración 11,50.....Ración 17,00
-  Presa ibérica de bellota.....1/2 Ración 12,50.....Ración 19,00
-  Presa ibérica de bellota con jamón de bellota y huevos fritos.....16,00
- Burger doble de ternera con queso de cabra y cebolla caramelizada.....11,00

### Arroces por encargo (mínimo 2 personas)

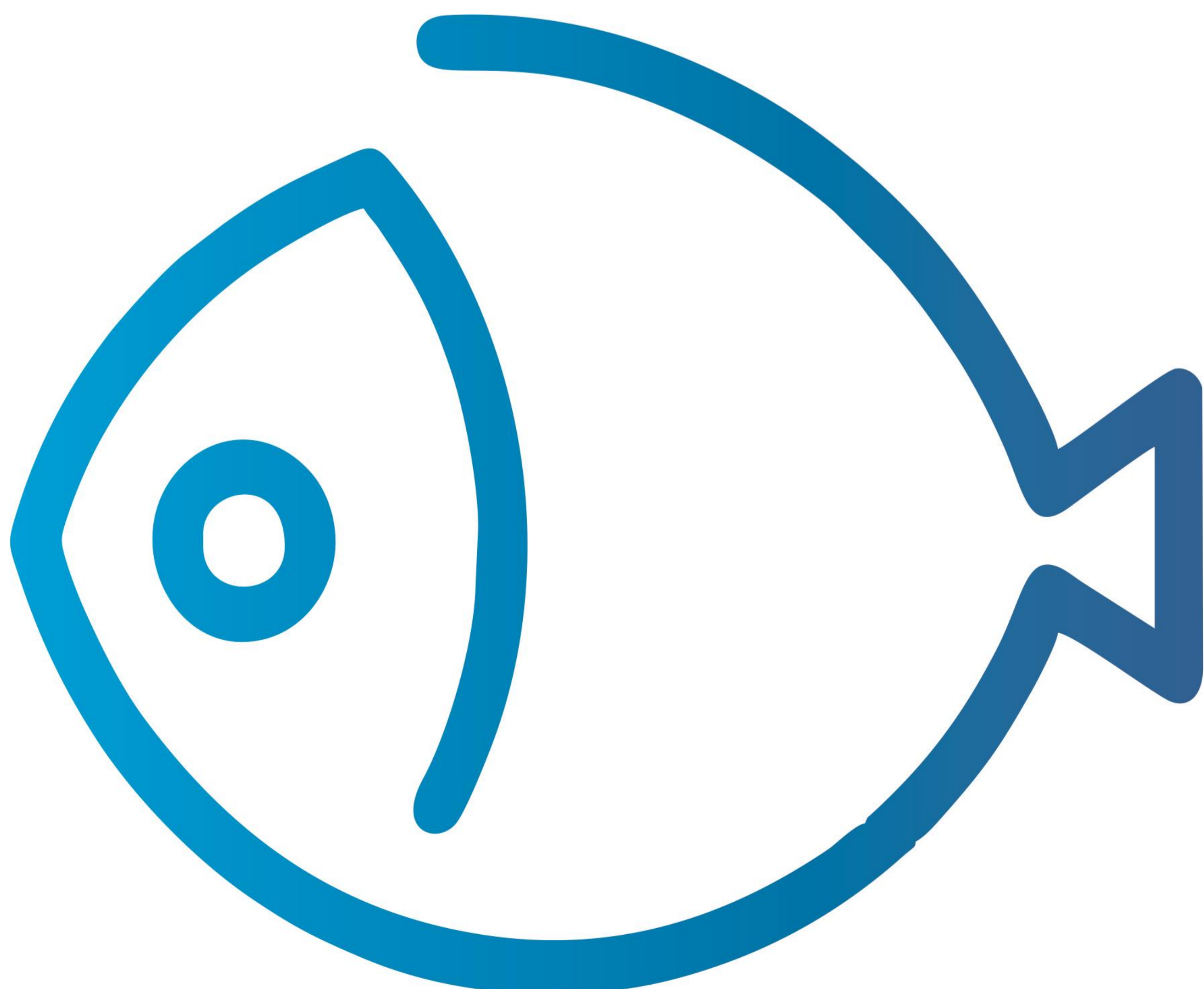
-  Caldoso de bogavante (600gr).....25,00 (por persona)
-  Meloso de marisco (almejas, cigalas, gambones y mejillones).....15,00 (por persona)
-  Arroz negro de calamares, gambones y alioli suave.....14,00 (por persona)

### Platos infantiles




- Cartucho de croquetitas de jamón con papas sonrisa.....6,00
- Donut-Nugget de pollo con salsa barbacoa y papas sonrisa.....6,00
-  Espaguetis sin gluten con tomate frito y queso Mozzarella.....6,50
-  Salchichas "palmera" con huevo frito y arroz con tomate.....7,50
- Hamburguesa de ternera con queso cheddar derretido.....6,50
-  Mini ensalada de espinacas frescas y tomates cherry.....6,00

Solicite nuestra carta de alérgenos si la necesita

Costaluz Taberna  
MATALASCANAS  
Cocina al Mar de Doñana



### Postres

-  Arroz con leche y canela.....4,00
-  Flan de huevo con nata.....4,00
-  Natillas con su galleta sin gluten.....4,00
-  Manzana asada estilo abuela Antonia.....4,50
-  Pera al vino tinto reducido y Ricahembra.....4,50
-  Copa de berries y fresas al vino de naranja.....5,50 (Sólo en temporada de Huelva)
- Tarta Dolores.....5,50 (Tarta de chocolate, galletas y crema de vainilla)
- Tartas de la Confitería de Ntra. Sra. Del Carmen.....5,50 (La Palma del Condado)
- Selección de cafés e infusiones .....Normal 1,50..... Bombón y Capuccino 2,00..... Con licor 2,50

### Reservas

www.costaluztaberna.es  
647.544.704