



La Piedra

Mucho más que un restaurante

Barra + Restaurante+ Celebraciones + Terraza Parrilla de Verano





ENTRANTES

Fríos

	1/2 Ración	Ración
Ensaladilla de la casa	5.50€	
Zanahorias aliñadas al estilo de la abuela	4.50€	
Chicharrones jerezanos	6.00€	12.00€
Queso puro de oveja curado	6.50€	11.50€
Caña de lomo ibérica de bellota	12.50€	25.00€
Jamón ibérico de bellota (al corte)	11.50€	19.50€
Surtido ibérico (Jamón, queso, caña y chicharrones)		16.50€
Anchoas del Cantábrico (en aceite de oliva virgen extra)		2.00€/unid.
Paté de cabracho	4.50€	8.00€
Paté de jamón ibérico	4.50€	8.00€
Foie de la casa al brandy de Jerez	6.50€	12.50€

Calientes

Revuelto de setas con jamón y picatostes		9.80€
Revuelto de "La Piedra"		9.50€
Alcachofas italianas a la plancha con reducción de balsámico de vinagre de Jerez		11.50€
Bastones de Berenjenas fritas con salmorejo		7.50€
Pimientos del piquillo rellenos de brandada de pescado fresco (con salsa de pimientos rojo y verde)	2.50€/unid.	
Frituras de queso, puerro y gambas con reducción de Pedro Ximénez		8.50€
Croquetas de la casa		5.50€





MARISCOS

Gamba blanca de Huelva, cocida o a la plancha (250 gramos aprox.)	22.00€
Langostinos de Sanlúcar, cocido o a la plancha (250 gramos aprox.)	19.50€
Cigalas de tronco, cocida o a la plancha	110.00€/Kg
Almejas de Huelva a la marinera	14.50€

ENSALADAS

Ensalada mediterranea (Mix de lechugas, tomate, cebolla, atún, huevo duro, zanahorias, maíz y aceitunas)	9.50€
Ensalada de pimientos asados (Pimientos rojo y verde asados, cebolla, huevo duro, hojas de lechuga y anchoa del Cantábrico)	11.50€
Ensalada tibia con queso de cabra (Mix de lechugas, tomate en daditos, pasas, nueces, almendras laminadas, bacon, queso de cabra y vinagreta caliente)	9.50€
Ensalada tibia de atún en escabeche suave (Mix de lechugas, tomate cherry, aceitunas negras y atún en escabeche suave)	10,50€

OTROS, ARROCES Y FIDEOS

Atún rojo al ajillo	10.50€
Arroz de la casa (min. 2 pers.)	10.50€/pers.
Arroz con carabineros (min. 2 pers.)	19.50€/pers
Fideos tostados con bacalao y gambas	10.50€





CARNES

Medallones de solomillo de cerdo con salsa a la pimienta o queso azul (200 gramos aprox.)	12.50€
Presas ibérica de bellota a la parrilla (200 gramos aprox.)	14.50€
Escalopines de presa con jamón, queso y salsa Valdostana	13.50€
Solomillo de ternera de Ávila (200 gramos aprox.)	19.00€
Solomillo de ternera de Ávila con foie al PX y frutos rojos (200 gramos aprox.)	22.00€
Chuletón de Buey Gallego (precio por 500 grs.)	18.50€
Bife argentino de Black Ranch (350 gramos aprox.)	25.00€
Chuletitas de cordero lechal (8 palitos)	21.00€
Brazuelo de cordero lechal al horno (400 gramos aprox.)	21.00€
Piedra ibérica (solomillo y presa ibérica de bellota) (400 gramos aprox.)	25.50€
Piedra mixta (solomillo, presa ibérica y solomillo-lomo de ternera) (400 gramos aprox.)	27.50€
Piedra de ternera (solomillo de Avila, lomo de ternera y chorizo criollo) (400 gramos aprox.)	29.50€

PESCADOS Disponibilidad según mercado

Bacalao gratinado con muselina de puerros	13.80€/ración
Cazuela de pescado de roca de la bahía (min. 2 personas)	13.50€/ración
Rodaballo a la plancha o al champagne (36.00€/Kg)	18.50€/ración
Corvina plateada de Chipiona (34.00€/Kg)	14.50€/ración
Borriquete de Conil (32.00€/Kg)	13.50€/ración
Lubina XL o Dorada XL (39.50€/Kg)	15.50€/ración
Pargo de Conil a la roteña o al horno (39.50€/Kg)	15.50€/ración





POSTRES

Trececito de Alfonso (Helado de oloroso seco, frito, con manzana caramelizada y crema de chocolate blanco)	4.00€
Tocino de cielo al chocolate blanco	4.00€
Tarta de queso con canela y confitura de zumo de naranja natural con brandy	4.50€
Brownie de chocolate con nueces acompañado de helado de vainilla	4.80€
“Gin tonic” (Reconstrucción del famoso combinado con 4 texturas diferentes)	6.00€
“7 Chocolates” (Creacion de nuestros cocineros combinando cacao en siete formas diferentes)	6.00€
Profiteroles rellenos de nata fresca con chocolate	4.00€
Tarta de chocolate con galletas	4.50€
Sorbete de limón puro con un toque de ron	4.50€
Fruta fresca	3.50€
Combinado de postres de la casa	7.50€ (2pers.) / 15.50€ (4pers.)

