



CASA  
PERNÍAS  
RESTAURANTE

# *Nuestro menú*







# lavandín

## MENÚ DEGUSTACIÓN

### SNACK DE BIENVENIDA

Mini sándwich de pan de especias y Hummus

### ENTRANTE

Croqueta de Boletus con Trufa Blanca

Ajo blanco, almendra local con toque de remolacha marinada y emulsión de cebollino

Ensalada Alhambra (bacalao, naranja, patata y vinagreta de miel artesana)

### ELIGE UN PLATO PINCIPAL

Bacalao en Papillote de hoja de platanero sobre brasas y patata confitada

Venado guisado con parmentier y frutos rojos

Pluma ibérica en brasas de encinas y carrasco con patatas al Horno

### ELIGE UN POSTRE

Tatin de manzanas de nuestro Huerto rellena de crema de almendras

Peras al vino tinto 100% monastrell D.O Bullas

Torrija caramelizada con helado de Turrón

Bebida dos incluidas:

cerveza estrella levante, vino blanco o tinto Salto del Usero Bullas

agua del cantalar

Café o Infusión

*IMPORTANTE: Debido a la variedad de platos elaborados en este establecimiento por el personal de trabajo, no se puede asegurar al 100% que no pueda ocurrir contaminación cruzada con alimentos causantes de alergias o intolerancias alimentarias.*

Precio por comensal 28€

Precio especial clientes del Hotel 26€

nuestros precios incluyen IVA

Reservas 604295359/604295391



CASA  
PERNÍAS  
RESTAURANTE





# MadreSelva

NUESTRA CARTA

## SNACK DE BIENVENIDA

Mini sándwich de pan de especias y Hummus 1€ unidad  
Croqueta de Boletus con Trufa Blanca 1€ unidad

## ENTRANTES

Crujiente de pan artesano local con Jamón 50% Bellota cebo y tomate negro de La Junquera 6 €  
Selección de Jamón 100% IBERICO ración precio 18€  
Tabla de quesos variedades internacionales y locales con frutas de temporada 12€/4pax  
Ensalada Alhambra (bacalao, naranja y vinagreta de granada) 8€  
Ajo blanco, almendra local con toque de remolacha marinada y emulsión de cebollino 8€  
Pulpo a la Brasa de encinas sobre migas de maíz y AOVE UMBRA con toques de setas y hongos 6€  
Gamba Roja de Huelva con Toque de Ibéricos 6 unidades 12€

## PLATO PINCIPAL

Bacalao en papillot de hoja de plátano con patatas confitadas 10€  
LADADA de Atun Rojo de almadraba Barbate en carbón de encina 35€  
Chuleta de Atun Rojo de Almadraba Barbate 40€  
Lomo alto de Vaca a la Brasas de encina 29€ peso aprox. 1kg  
Pluma Ibérica en Brasas de encina y aromáticas de la zona 12€  
Costillas de Cordero Local a la brasa 12€/4 unidades  
Venado guisado con parmentier y frutos rojos 14€

## POSTRES

Tarta tatin de manzana de nuestro huerto 4€  
Torrija Caramelizada con Helado de Turrón 3,5€  
Peras al Vino Tinto monastrell 3€



*IMPORTANTE: Debido a la variedad de platos elaborados en este establecimiento por el personal de trabajo, no se puede asegurar al 100% que no pueda ocurrir contaminación cruzada con alimentos causantes de alergias o intolerancias alimentarias.*

nuestros precios incluyen IVA

Reservas  
604295359/604295391



CASA  
PERNIAS  
RESTAURANTE





# *Bodega*

## NUESTROS CALDOS

Disponemos de una pequeña carta de vinos basada en pequeños productores

**Bodega Monastrell** su filosofía es respetar al máximo la naturaleza de la cepa utilizando la biodinámica en sus vinos ecológicos **BULLAS Valle del Aceniche**

**Valche** gran reserva de 12 meses de maduración 100% Monastrell precio 24€

**Chaveo** 6 meses de maduración con Petit Verdot, Merlot y Monastrell precio 22€

**Almudi** 4 meses de maduración 100% Monastrell precio 18€

**Salto del Usero Lagrima** rosado 100% monastrell 12€

**Salto del Usero Blanco** barrica fermentado en madera francesa 12€

**Bodegas Carreño** parte de sus vinos son ecológicos donde os ofrecemos su gama del anfora para que disfrutéis su nueva propuesta . **Cehegin**

**Begastri** blanco ecológico precio 8€

**begastri** tinto ecológico precio 8€

**Viña Azeniche** Syrah y Petit Verdot precio 12€

Disponemos de más variedades en los próximos días

Reservas 604295359/604295391



CASA  
PERNÍAS  
RESTAURANTE