




































Entradas - Starters

<i>Ensalada especial Alfredo</i> (Alfredo's special salad)	   	13,00 €
<i>Ensalada de la casa</i> (House salad)	  	10,00 €
<i>Ensalada de pimientos asados (contiene aguacate y atún)</i> (Roasted peppers salad)		9,00 €
<i>Aguacates con gambas</i> (Avocado & prawns)	  	9,00 €
<i>Cocktail de gambas</i> (Prawns cocktail)	  	9,00 €
<i>Delicias de aguacate con gambas</i> (Special Alfredo's avocado & prawns)	  	13,00 €
<i>Gambas al ajillo</i> (Garlic and chilli prawns)	  	11,00 €
<i>Almejas a la marinera</i> (Clams in garlic sauce)	   	13,00 €
<i>Melón con gambas</i> (Melon & prawns)	  	9,00 €
<i>Melón con jamón</i> (Melon & ham)		16,00 €
<i>Espárragos blancos</i> (White asparagus)		9,00 €
<i>Salmón ahumado</i> (Smoked salmon)		13,00 €
<i>Queso manchego</i> (Cured Spanish cheese)		12,00 €
<i>Sopa de marisco</i> (Sea food soup)	    	5,00 €
<i>Gazpacho (Temporada de verano)</i>	 	6,00 €

Sugerencias - Recommendations

<i>Lasaña</i> -----	9,00 €
	    
<i>Pastel de berenjenas (contiene carne)</i> -----	8,00€
<i>(Aubergine lasaña)</i>	    
<i>Croquetas caseras</i> -----	8,00 €
<i>(Homemade croquettes)</i>	   
<i>Anchoas del cantábrico</i> -----	16,00 €
<i>(Tradicional cured in salt anchovies)</i>	
<i>Pinchitos de cordero (P/U)</i> -----	3,50 €
<i>(Lam Skewer)</i>	
<i>Huevos rotos con jamón de bellota</i> -----	13,00 €
<i>(Scrambled eggs with ham cured)</i>	 
<i>Langostinos a la crema</i> -----	12,00 €
<i>(Special whisky sauce king prawn)</i>	   
<i>Revuelto de setas salvajes</i> -----	10,00 €
<i>(Scrambled eggs with mushroom)</i>	
<i>Pimientos del piquillo rellenos de marisco (zunid)</i> -----	9,00 €
<i>(Seafood stuffed peppers)</i>	    
<i>Gambas frescas de Huelva</i> -----	110€/Kg
<i>(Huelva ´s fresh prawns)</i>	
<i>Jamón de pata negra</i> -----	20,00 €
<i>(Top quality Spanish cured ham)</i>	
<i>Esparragos cojonudos</i> -----	13,00 €
<i>(Top quality White asparagus)</i>	
<i>Rabo de toro</i> -----	17,00€
<i>(Bull´s tail)</i>	  
<i>Lasagna vegetal</i> -----	9,00€
	    

Carnes - Meats













<i>Entrecot a la plancha</i> (Grilled entrecot)	20,00€
<i>Solomillo de ternera</i> (Filled steak)	23,00€
<i>Solomillo especial de becerro (Para 2 personas)</i> (Special sirloin of veal for two people)	30,00 €
<i>Ración de filetitos de ternera</i> (Escalope of beef)	11,00 €
<i>Solomillo de cerdo</i> (Pork fillet)	10,00€
<i>Filetitos de lomo de cerdo</i> (Grilled pork loin)	9,00 €
<i>Filetes de cerdo Ibérico</i> (Speciality house Iberian pork)	12,00 €
<i>Chuletas de cordero ½ kg</i> (Lamb chops)	18,00 €
<i>Chuletas de cordero 1 kg</i> (Lamb chops)	36, 00€
<i>Paletilla de cordero al horno</i> (Shoulder of lam)	20,00 €
<i>Albóndigas caseras</i> (Homemade meatballs)	9,00 €
<i>Filetes de pollo a la plancha</i> (Grilled chicken fillets)	10,00€



Sí tiene algún tipo alergia, consulte con su camarero

Pescados - Fish



Rosada plancha o frita (Grilled or deep fried rosada)	12,00 €	
Calamares fritos (Deep fried squids)	13,00 €	
Fillete de atún rojo (Red tuna steak)	16,00 €	
Pez espada fresco (Sword fish steak)	15,00 €	
Fillete de rodaballo a la plancha (Fresh turbot fillet)	18,00 €	
Merluza de pincho (Fresh hake)	16,00 €	
Lenguado (Lemon Sole)	22,00 €	
Fillete de lubina salvaje (Grilled Seabass fillet)	16,00 €	
Bacalao fresco en salsa de tomate natural (Freshcod in natural tomato sauce)	17,00 €	
Cazuela Alfredo (Special Alfredo´s fish in casserole sauce)	16,00 €	   
Boquerones fritos (Deep fried anchovies)	11,00 €	 
Fritura mixta (Mixed fried fish)	13,00 €	 
Calamaritos frescos a la plancha (Fresh grilled little squids)	14,00 €	

Carta de Vinos - Wine list

Vinos de la casa - House wines

Blanco/White.....	14,00 €
Rosado/Rose.....	14,00 €
Tinto/Red.....	14,00 €

Rivera del Duero

Pesquera crianza.....	30,00 €
Protos crianza.....	24,00 €
Matarromera.....	30,00 €
Pago de los Capellanes (Crianza).....	32,00 €
Hacienda de Monasterio (Crianza).....	45,00€
Emilio Moro.....	30,00 €
Bosque de Matasno.....	35,00 €
Portia crianza.....	18,00 €
Pago de Carrovejas (Crianza).....	38,00 €
Finca Resalso (Roble).....	18,00€
Malleolus.....	38,00€
Valduero (Crianza).....	30,00€

Rioja

Lan.....	18,00 €
Marqués del Puerto.....	16,00 €
Marqués de Cáceres.....	16,00 €
Ramón Bilbao.....	18,00 €
Muga.....	25,00€
Campillo.....	18,00€

Reserva

Marqués del Puerto.....	20,00 €
Lan.....	20,00 €
Marqués de Riscal.....	28,00 €
Marqués de Murrieta.....	32,00 €

Blancos

Mar de Frades.....	25,00 €
Faustino V.....	15,00 €
Rueda.....	15,00 €
Viñasol.....	16,00 €
Marqués de Riscal Verdejo.....	20,00 €

Rosados

Faustino V.....	15,00 €
Peñascal.....	15,00 €
Lambrusco.....	14,00 €
Mateus.....	14,00 €
Muga.....	22,00€