

Para comenzar












Jamón Ibérico de Bellota		22,00.-
Taquitos de Salchichón extra de Bellota		12,00.-
Lomo de Bellota		18,00.-
Surtido de Ibéricos		18,00.-
Queso de oveja curado al "Romero"		12,00.-
Ensaladilla de Marisco		12,00.-
Pulpo a la gallega		18,00.-
Salmón con alcaparras, cebollitas fresca y aceite de oliva		14,00.-
Huevos rotos con jamón ibérico		14,00.-
Lagrimas de pollo		12,00.-
Anchoa del Cantábrico con AOVE (4 unid)		10,00.-
Langostinos al ajillo/pil-pil		15,00.-
Parrillada de verduras		12,00.-
Aguacate con langostinos		16,00.-
Solomillo al whisky		15,00.-
Melón con jamón ibérico de bellota		15,00.-
Tortilla Española		10,00.-
Gazpacho con guarnición (solo temporada)		8,00.-
Salmorejo (sólo temporada)		10,00.-

ENSALADAS








Ensalada Caprese		12,00.-
Tomate, mozzarella, albahaca		
Ensalada César		12,00.-
Lechuga, pollo, pan frito, tomates cherry, queso parmesano y salsa césar		
Ensalada Bellini		12,00.-
Lechuga, tomate, espárragos, aguacate, zanahoria, huevo, maíz y atún		
Pimientos asados con Ventresca de Atún		12,00.-
Tomate con Ventresca de Atún		12,00.-

Precio en Euros/IVA incluido







Arroces (precio por persona, mínimo 2 personas)

Paella Bellini con verdura y pollo		15,00.-
Arroz caldoso a la marinera	 	15,00.-
Arroz de cola de toro o carrilla ibérica		16,00.-
Arroz con bogavante	 	20,00.-
Arroz con perdiz		18,00.-
Arroz con carabinero	 	21,00.-
Arroz negro con calamares y gamba	  	16,00.-

Marisco

Carabineros a la plancha (200 grs)		25,00.-
Langostinos de Sanlúcar (250 grs)		20,00.-
Patas en split de Cangrejo Real "Chatka"(200 grs)		25,00.-
Gamba blanca de Huelva (200 grs)		25,00.-
Cigala (200 grs)		25,00.-
Angulas (cazuela 100 grs)		48,00.-
Caviar de Beluga (100 grs)		125,00.-

Pasta

Espagueti	  	12,00.-
Salsas a elegir... carbonara, boloñesa, napolitana		
Espagueti frutti di mare	  	18,00.-

Fritos

Fritura variada (por persona)	  	15,00.-
Boquerones	 	12,00.-
Langostinos en Tempura	 	15,00.-
Calamares	 	13,00.-
Tacos de Bacalao	 	14,00.-
Puntillitas	 	14,00.-
Croquetas caseras de jamón	  	12,00.-

Pescado









Bacalao Plancha o pil-pil		18,00.-
Calamar de potera a la plancha		18,00.-
Chipirón Plancha	 	16,00.-
Lubina a la espalda		22,00.-
Pescado salvaje al peso precio S/M		

Atún Rojo de Almadraba *Gadira "Barbate"*

VENTRESCA		24,00.-
SOLOMILLO o TARANTELO		24,00.-
TATAKI (Medio o Entero)	  	12,00.- 24,00.-
TARTAR (Medio o Entero)	  	12,00.- 22,00.-

Carnes

"Todas nuestras carnes estan elaboradas al carbón de encina"

Solomillo de ternera		24,00.-
Presa Ibérica		16,00.-
Chuletillas de lechal		16,00.-
Escalope de pollo plancha o milanese	 	12,00.-
Entrecot de lomo alto vaca rubia gallega		22,00.-
Carrillada Ibérica		16,00.-
Chorizo criollo	 	12,00.-
Rabo de Toro		18,00.-
Hamburguesa Lordbandi	  	18,00.-
Lomo alto vaca rubia gallega al peso		75,00 / kilo.-
Chateaubriand		90,00 / kilo.-

* Consulte nuestras diferentes salsas 3,50.-

* Pan y mantequilla 1,50.-

Menú Infantil

Espagueti con tomate		8,00
Escalope de pollo plancha o milanesa	 	8,00
Palitos de merluza	  	8,00
Nuggets de pollo	 	8,00



El reglamento europeo 1169/2011, que entró en vigor el 14 de diciembre de 2014 obliga a los restaurantes a informar de los ingredientes y 14 posibles alérgenos. Si necesita más información puede preguntar a nuestro personal.

Todos nuestros platos pueden contener trazas de:



Cacahuets y derivados



Moluscos y derivados



Altramuces y derivados



Sésamo y derivados



Apio y derivados



Pescados y derivados



Dióxido de azufre y sulfatos



Cereales con gluten y derivados



Mostaza y derivados



Lácteos



Crustáceos y derivados



Soja y derivados



Frutos de cáscara y derivados



Huevos y derivados








Precio en Euros/IVA incluido

To Start












Iberian Ham		22,00.-
Sausage acorn		12,00.-
Iberian cured pork loin		18,00.-
Selection of iberian 		18,00.-
Cured sheep cheese "Rosemary" 		12,00.-
Potatoes salad with mayonnaise and seafood    		12,00.-
Galician style octopus 		18,00.-
Smoked salmon with capers and fresh onions with oil 		14,00.-
Fried eggs with ham and potatoe 		14,00.-
Marinated fried chicken  		12,00.-
Brown anchovies from Cantabria with oil  (4 pieces)		10,00.-
king prawns in garlic/pil-pi 		15,00.-
Grilled seasonal vegetables		12,00.-
Avocado with king prawns. 		16,00.-
Pork sirloin with whisky 		15,00.-
Melon with iberian ham		15,00.-
Spanish omelette. 		10,00.-
Gazpacho with garnish (season only).		8,00.-
Salmorejo (season only) 		10,00.-

SALADS









Caprese 	12,00.-
Tomato, mozzarella, basil	
César  	12,00.-
Lettuce, chicken, fried bread, cherry tomato, cheese parmesano and caesar sauce.	
Bellini  	12,00.-
Lettuce, tomato, asparagus, avocado, carrot, egg, corn and tuna	
Roasted peppers with tune belly 	12,00.-
Fresh tomato with tuna belly 	12,00.-

Price in euros / vat included






RICE (Price per person, minimum 2 people))

Paella Bellini with chicken and vegetables		15,00.-
Rice in seafood broth "vegetables, squid, clams and prawns"	 	15,00.-
Rice with ox tail or iberian pork (chefs sauce)		16,00.-
Rice with lobster	 	20,00.-
Rice with partridge		18,00.-
Rice with shrimps	 	21,00.-
Black rice with squid and prawns	  	16,00.-

















Seafood

Grilled shrimps (200 grs)		25,00.-
king prawns from "Sanlucar de Barrameda"(250 gr		20,00.-
Split leg of real crab "Chatka"(200 grs)	 	25,00.-
White prawns from Huelva (200 grs)		25,00.-
Crayfish(200 grs)		25,00.-
Eles (100 grs)		48,00.-
Caviar de Beluga (100 grs)		125,00.-






Pasta

Spaghetti.	  	12,00.-
Sauce to choose carbonara, bolognese, neapolitan		
Spaghetti with seafood	  	18,00.-

Fried Dishes

Fried fish mix (per person)	  	15,00.-
Anchovies	 	12,00.-
Tempura king prawns.	 	15,00.-
Squids	 	13,00.-
Fried cod	 	14,00.-
Baby squid	 	14,00.-
Homemade ham croquettes	  	12,00.-

Fish








Grilled cod or pil-pil.		18,00.-
Grilled squid		18,00.-
Grilled baby squid		16,00.-
Sea bass on the back		22,00.-
Wild fish at market price weight		

RED Tuna of Almadraba *Gadira "Barbate"*

TUNA BELLY		24,00.-
FILET MIGNON or TARANTELO		24,00.-
TATAKI (Half or whole)	  	12,00.- 24,00.-
TARTAR (Half or whole)	  	12,00.- 22,00.-

Meats

"All our meats are made with holm oak charcoal"

Filet mignon of beef.		24,00.-
Iberian Pork		16,00.-
Baby lamb chops		16,00.-
Grilled or milanese chicken escalope	 	12,00.-
Entrecote loin blonde cow Galician		22,00.-
Iberian Pork (chefs sauce)		16,00.-
Sausage "criollo"		12,00.-
Ox tail		18,00.-
Lordbandi Burger	  	18,00.-
High loin Galician blonde cow by weight		75,00 / kilo.-
Chateaubriand		90,00 / kilo.-

* Check our different sauces 3,50.-

* Bread and butter 1,50.-

Price in euros / vat included

kids menu

Spaguetti with tomato		8,00.-
Grilled or milanese chicken escalope	 	8,00.-
Hake fish fingers	  	8,00.-
Chiken nuggets	 	8,00.-



European regulation 1169/2011, which came into force on December 14, 2014, requires restaurants to report ingredients and 14 possible allergens. If you need more information you can ask our staff

All our dishes can contain traces of:



Peanuts and derivatives



Molluscs and derivatives



Lupins and derivatives



Sesame and derivatives



Celery and derivatives



Fish and derivatives



Sulfur dioxide and sulfates



Cereals with gluten and derivatives



Mustard and derivatives



Dairy products



Crustacean and derivatives



Soy and derivatives



Nuts and derivatives



Egg and derivatives

Price in euros / vat included

Restaurante Bellini

Carta de Vino

Tinto

	Copa	Botella
Beronia Edición Limitada 2016(12 meses barrica)	3,30.-	18,00.-
Coto de Haya Garnacha Centenaria 2018	4,00.-	19,00.-
Marqués de Vargas Reserva 2012		30,00.-
Beronia Reserva 2013		25,00.-
Marqués de Velilla (Roble 2017)	3,30.-	16,00.-
Finca Resalso (2018) "Emilio Moro"		20,00.-
Señorio de Bocos		19,00.-
Isabel Peralta Cabernet Sauvignon(Recomendado)		32,00.-
Bosque de Matasno 2017		34,00.-
Pago de Carraovejas Crianza (2017)		42,00.-
Maleolus 2017(18 meses en barrica)		40,00.-
Mauro 2017		45,00.-
Magnum Isabel Peralta Cabernet Sauvignon 1,5 litros		65,00.-

Bodega Extra Premium

Château Mouton Rothschild 2006		950,00.-
Château Cherval Blanc 2006		950,00.-
Vega Sicilia "Único"		325,00.-

Copa Botella

Blanco

Viñas del Vero 2017 (Chardonnay)	3,30.-	18,00.-
José Pariente 2017 (Verdejo)	4,40.-	20,00.-
Beronia 2017 (Verdejo)	3,30.-	17,00.-
Fuenteamor (Verdejo)	3,30.-	14,50.-
Cortijo Trifillas (Verdejo & Sauvignon Blanc)	3,30.-	15,00.-
Paco & Lola 2018 Rías Baixas		19,00.-
Gran Vinum "Albariño 2018".		18,00.-
Arabe Dulce (Sauvignon Blanc)		15,00.-
Isabel Peralta Viognier 100% (Recomendado)		32,00.-
Belondrade y Lurton 2017 Verdejo(10 meses en barrica)		45,00.-
Magnum Isabel Peralta Viognier 100% 1,5 litros		65,00.-

Rosado

Fallen Angel 2017	3,30.-	16,00.-
Viñas del Vero 2018	4,00.-	20,00.-

Olorosos

Manzanilla La Guita	3,00.-	
Fino Tío Pepe	3,00.-	
Pedro Ximenez	3,00.-	
Alfonso oloroso	3,00.-	
Solera 47 Cream	3,00.-	

Caras

CT en clave de DO (Brut Organic)	3,50.-	16,00.-
CT en clave de DO (Brut Organic)"Rosé"		16,00.-

Moscato

Moscato Ice Blue		15,00.-
Gallacaldirola.		15,00.-

Champanes

Blanco

Moët & Chandon Brut Imperial	52,00.-
Veuve Clicquot Brut Yellow Label	58,00.-
Deutz Brut Classic	50,00.-
Moët & Chandon Ice Imperial	75,00.-
Ruinart Blanc de Blancs	90,00.-

Rosado

Moët & Chandon Rosé	60,00.-
Lauren Perrier Rosé	95,00.-
Deutz brut Rosé	60,00.-

RESERVA

Amour de Deutz	175,00.-
Dom Pérignon	185,00.-
Amour de Deutz Rose	225,00.-