

Peix Gourmet 1

PARA COMPARTIR 4 COMENSALES

- *Crema de pulpa de hinojo fresco y almejas
- *Ensaladilla de ahumados
- *Bomba de Risotto de setas y langostinos con crema suave de pimentón

PLATO A ELEGIR

- *Falsa milhoja de carrillera al PX
- *Solomillo en salsa de pimienta, roquefort o champiñones con guarnición de arroz a la mantequilla
- *Merluza a la crema con patatas al vapor y arroz a la mantequilla

POSTRE

Mousse de chocolate

BEBIDA

Agua, refresco, cerveza, vino tinto joven, vino blanco condado, cerveza.

PVP: 41,50 EUROS

Peix Gourmet 2

PARA COMPARTIR 4 COMENSALES

- *Salmorejo PEIX con ceniza de ibérico y aceite de oliva virgen
- *Ensalada templada de cogollos y langostinos con vinagreta de ajo frito y crema de Módena
- *Buñuelos de bacalao y algas con salsa de alioli negro

PLATO A ELEGIR

- *Rape con almejas en salsa de marisco
- *Bacalao gratinado con salsa tártara sobre lecho de pisto
- *Escalopines de ternera en salsa casera con papas dado al ajo

POSTRE

Brownie de chocolate negro con helado de vainilla

BEBIDA

Agua, refresco, cerveza, vino tinto joven, vino blanco condado, cerveza.

PVP: 49,50 EUROS

Sierra de Nuelva

PARA COMPARTIR 4 COMENSALES

- *Variado de chacina ibérica
- *Calamares del campo
- *Ensalada de queso de cabra
- *Tortillitas de gambas

PLATO A ELEGIR

- *Carrilleras al PX
- *Lomo de bacalao al horno gratinado con alioli y patata monalisa
- *Arroz meloso de marisco

POSTRE

Tarta de queso con frutos rojos

BEBIDA

Agua, refresco, cerveza, vino tinto joven, vino blanco condado, cerveza.

PVP: 36,85 EUROS

Costa de Nuelva

PARA COMPARTIR 4 COMENSALES

- *Gambas Extra de Huelva
- *Ensalada de atún salvaje, pulpo y ogonori rojo
- *Tiras de choco y mostaza dulce
- *Colas de langostinos y mole rojo de pimiento

PLATO A ELEGIR

- *Rape en salsa de piquillo y langostinos
- *Risotto de boletus
- *Carrilleras Ibéricas al Pedro Ximénez

POSTRE

Tarta de queso con frutos rojos

BEBIDAS

Agua, refresco, cerveza, vino tinto joven, vino blanco condado, cerveza.

PVP: 40,90 EUROS



Menús Grupos ²⁰²¹



Huelva Premium

PARA COMPARTIR 4 COMENSALES

- *Gambas Extra de Huelva
- *Jamón Ibérico de Bellota
- *Chocos fritos
- *Ensaladilla de pulpo

PLATO A ELEGIR

- *Lomo de atún rojo con guarnición
- *Presa Ibérica con guarnición
- *Arroz de carabinero

POSTRE

Brownie de chocolate con helado de vainilla

BEBIDAS

Agua, refresco, cerveza, vino tinto joven, vino blanco condado, cerveza.

PVP: 49,50EUROS

Infantil

PLATO INDIVIDUAL

PRESA IBÉRICA CON PATATAS
CROQUETAS DE JAMÓN
CHOCOS FRITOS

POSTRE

TARTA 3 CHOCOLATES

o
HELADO

BEBIDAS

ZUMOS, REFRESCOS, AGUA

PVP: 25 EUROS

Vegano

PARA COMPARTIR 4 COMENSALES

- *Salmorejo de mango
- *Croquetas de alga y plancton
- *Tabulé de quinoa
- *Ensalada a baja temperatura

PLATO A ELEGIR

- *Arroz integral con daditos de calabaza, nueces y pasas
- *Pisto de calabacín
- *Albóndiga vegana con tomate

POSTRE

- *Brownie
- *Tarta de queso vegano

BEBIDAS

Agua, refresco, cerveza, vino tinto joven, vino blanco condado, cerveza.

PVP: 40 EUROS

Vegetarianos

PARA COMPARTIR 4 COMENSALES

- *Salmorejo de remolacha y pistacho
- *Ensalada de tofu y manzana pink lady
- *Espárragos salteados con setas

PLATO A ELEGIR

- *Nutel de arroz
- *Lentejas con verduras salteadas
- *Pisto de calabacín

POSTRE

Tarta de queso vegano

BEBIDAS

Agua, refresco, cerveza, vino tinto joven, vino blanco condado, cerveza.

PVP: 36EUROS

Menús Grupos



*TODA LA BEBIDA QUE SE CONSUMA TANTO EN LA RECEPCIÓN COMO EN LA BARRA ANTES DEL ALMUERZO O LA CENA NO VAN INCLUIDOS EN EL PRECIO DEL MENÚ, Y SE ABONARÁN APARTE.

*TODOS LOS MENÚS PUEDEN ESTAR SOMETIDOS A CAMBIOS SEGÚN LO DISPONIBLE EN EL MERCADO Y SI SE DIERA EL CASO LO SUSTITUIRÍAMOS POR OTROS DE IGUAL CALIDAD.

*En eventos de menos de 28 personas en salones privados y exclusivos, los menús tienen un incremento de 3 euros por comensal.

*Si falta algún comensal, habrá que abonar el menú.

*TAMBIÉN ELABORAMOS MENÚS PARA EVENTOS, ADAPTÁNDONOS A VUESTRAS PETICIONES y PRESUPUESTO.

INFORMACIÓN Y RESERVAS:

HORARIO:

Domingos, martes y miércoles - 13:00 a 17:00
Jueves, viernes y sábados - 13:00 a 17:00 y de 20:30 a 00:00
LUNES-CERRADO

TELÉFONO: 959 280790 **MÓVIL:** 690 830 336

EMAIL: restaurantepeix@gmail.com.

DIRECCIÓN: AVD. DEL DECANO S/Nº, 21001
HUELVA. Nuevo Estadio Colombino. Huelva

www.restaurantepeix.com