

VINOS

BLANCOS

Castillo de San Diego. 14,00

Privilegio del condado. 12,00

Frisse White. 9,00

TINTOS

RIOJA

Viña Beronia. 16,00

Marqués de Cáceres cosecha. 16,00

Ramón Bilbao crianza. 17,00

RIBERA DEL DUERO

Finca Resalso. 17,00

Protos (roble) 37,5 cl. 16,00

SELECCIÓN

Matarromera. 32,00

CASTILLA Y LEÓN

Yllera joven (cuvi), vino de la casa. 13,00

Yllera. 15,00

ROSADOS

Lambrusco. 10,00

ALÉRGENOS

(1) Contiene gluten

(2) Crustáceos

(3) Huevos

(4) Pescados

(5) Cacahuetes

(6) Soja

(7) Lácteos

(8) Frutos con cáscara

(9) Apio

(10) Mostaza

(11) Granos de Sésamo

(12) Dióxido de Azufre y Sulfitos

(13) Moluscos

(14) Altramuces

— desde 1986 —

ESTERO.-

Terreno bajo pantanoso, intransitable, que suele llenarse de agua por la lluvia o por la filtración de un río o laguna cercana, y que abunda en plantas acuáticas.

Nuestro establecimiento está especializado en platos elaborados a partir de productos autóctonos de estero, como reflejo de una de las principales actividades de Isla Mayor.

Albures, camarones, pato, cangrejos de río o los arroces son la base de nuestra cocina.

Nuestra propuesta gastronómica se sustenta en una cocina tradicional en la que se cuida la máxima calidad del producto de cercanía y se apuesta por la elaboración pausada al ritmo de un entorno único en el mundo, como es la Marisma del Guadalquivir.

MENÚ MARISMA

•Arroz con pato salvaje (3,12)

La elaboración por la que somos conocidos en toda España. Nuestro plato estrella por excelencia, hecho a la manera tradicional como solo puede hacer El Estero.

•Camarones con pimiento y huevo frito (1,2,3)

El camarón de estero no tiene comparación por tamaño y sabor. Frito y mezclado con huevo y pimientos a la manera de El Estero es insuperable.

•Colitas con pimiento y huevo frito (1,2,3)

Colitas de cangrejo rojo de estero, fritas con aliño de pimientos y huevo frito. Una mezcla de deliciosos sabores que muestra la tradición de El Estero.

•Marinado de mújol (3,4)

Un sabor único de El Estero: albur fresco de los esteros de la Veta la Palma, limpio y marinado artesanalmente como siempre se ha hecho en Isla Mayor. Imprescindible.

•Paté de pato (12)

El pato es la enseña de El Estero, el paté con mermeladas no puede ser pasado por alto.

•Ensalada Estero (2,12)

Ensalada gourmet con langostinos, angulis, tomates cherry y nuestra vinagreta.

•Cangrejos a la plancha (2)

Una explosión de sabores y colores: blanco, rojo y verde, plato exclusivo de nuestro establecimiento.

•Tortillitas de camarones (1,2,3,4,7,8,9,12)

Nuestro entrante más popular y tradicional: harina de garbanzos, camarones de estero, aceite de oliva y frito en su punto.

PVP:- 50

MENÚ DOÑANA

•Arroz con pato salvaje (3,12)

La elaboración por la que somos conocidos en toda España. Nuestro plato estrella por excelencia, hecho a la manera tradicional como solo puede hacer El Estero.

•Arroz con cangrejo (2,4,9,12)

El arroz y el cangrejo son los productos por los que Isla Mayor es más conocida, en este plato se aúnan para mostrar todo el sabor de esta tierra. 11,00

•Camarones con pimiento y huevo frito (1,2,3)

El camarón de estero no tiene comparación por tamaño y sabor. Frito y mezclado con huevo y pimientos a la manera de El Estero es insuperable.

•Colitas con pimiento y huevo frito (1,2,3)

Colitas de cangrejo rojo de estero, fritas con aliño de pimientos y huevo frito. Una mezcla de deliciosos sabores que muestra la tradición de El Estero.

•Marinado de mújol (3,4)

Un sabor único de El Estero: albur fresco de los esteros de la Veta la Palma, limpio y marinado artesanalmente como siempre se ha hecho en Isla Mayor. Imprescindible.

•Paté de pato (12)

El pato es la enseña de El Estero, el paté con mermeladas no puede ser pasado por alto.

•Ensalada Estero (2,12)

Ensalada gourmet con langostinos, angulis, tomates cherry y nuestra vinagreta.

•Cangrejos a la plancha (2)

Una explosión de sabores y colores: blanco, rojo y verde, plato exclusivo de nuestro establecimiento.

•Lubina de estero a la plancha o espalda (4,12)

Se trata de un pescado especial de nuestra tierra, lubina de estero, servida a la plancha o a la espalda con un acompañamiento básico de patata hervida y aceite para no perder su sabor. 3,00 cada 100 gramos.

•Croquetas de la casa (1,3,7)

Exquisitas nuestras croquetas de puchero. Como decía Gómez de la Serna: deberían tener hueso para llevar la cuenta de las que comemos. 10,00

•Tortillitas de camarones (1,2,3,4,7,8,9,12)

Nuestro entrante más popular y tradicional: harina de garbanzos, camarones de estero, aceite de oliva y frito en su punto.

PVP:- 65

Todos los precios incluyen IVA y están indicados en €

(1,2,3,4...) Ver leyenda de alérgenos en el reverso