

VINOS

BLANCOS

<i>Maestrante</i>	13€
<i>Privilegio del condado</i>	14€
<i>Ramón Bilbao Verdejo</i>	17€
<i>Pulpo Albariño</i>	19€
<i>Mil besos</i>	11,50€
<i>Promesa seco</i>	11,50€

TINTOS

RIOJA

<i>Muga</i>	29€
<i>Ramón Bilbao</i>	19€

RIBERA DEL DUERO

<i>Finca Resalso</i>	19€
<i>Carmelo Rodero 9 meses</i>	22€
<i>Condado de Oriza crianza</i>	29€
<i>Toro de Sentero</i>	29€
<i>Barbadillo rosado</i>	13€

CASTILLA Y LEÓN

<i>Navegante (Yllera joven)</i>	14€
---------------------------------	-----

ALÉRGENOS

- | | | |
|---------------------|------------------------|-----------------------------------|
| (1) Contiene gluten | (6) Soja | (11) Granos de Sésamo |
| (2) Crustáceos | (7) Lácteos | (12) Dióxido de Azufre y Sulfitos |
| (3) Huevos | (8) Frutos con cáscara | (13) Moluscos |
| (4) Pescados | (9) Apio | (14) Altramuces |
| (5) Cacahuets | (10) Mostaza | |

— 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.

ENSALADAS

- **Ensalada mixta (3, 4)** 10€
La de toda la vida, hecha con productos frescos de nuestra huerta
- **Ensalada Estero (1, 2, 4, 8, 12)** 13€
Ensalada gourmet con langostino, gulas, tomates Cherry, picatostes y almendras
- **Ensalada César (1, 7)** 13€
Ensalada mézclum, pollo empanado, queso, picatostes y tomates Cherry

LO NUESTRO

- **Colitas con pimiento y huevo frito o colitas de la huerta (1, 2, 3, 4)** 16€
Colitas de cangrejo rojo de estero, patatas fricas con aliño de pimientos y huevo frito. Nuestra otra opción, de la huerta, colitas fritas, verduras y huevo frito. Ambas una mezcla de deliciosos sabores que muestran la tradición de Estero
- **Marinado de albúr (mújol) (1, 3, 4)** 16€
Un sabor único de Estero: Albúr fresco de los esteros de La Veta la Palma, limpio y marinado artesanalmente como siempre se ha hecho en Isla Mayor. Un imprescindible
- **Camarones con pimiento y huevo frito (1, 2, 3, 4)** 15€
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
- **Cangrejos a la plancha con salsa verde (2)** 13€
Una explosión de sabores y colores: Blanco, rojo y verde. Plato exclusivo de nuestro establecimiento

PARA COMPARTIR

- **Tortillitas de camarones premium (1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 12)** 2 '90€ ud.
- **Tabla de quesos (1, 7, 8)** 14€
- **Ensaladilla Estero con camarones (1, 2, 4, 7)** 13€
- **Variado de croquetas caseras (1, 3, 7)** 11€
Puchero, jamón y queso de cabra con nueces
- **Medallón de queso de cabra al grill (1, 7, 8)** 11€
- **Paté de pato salvaje (1, 8, 12)** 13€
- **Tartar de atún con wakame (1, 4, 6, 11, 12)** 15€
- **Tortillitas de bacalao (1, 3, 12)** 13€
- **Buñuelo de marisco con alioli negro (1, 2, 3, 4, 12)** 12€
- **Revuelto de gulas al ajillo y colitas (1, 2, 3, 4, 12)** 15€

Todos los precios incluyen IVA y están indicados en € (1,2,3,4...) Ver leyenda de alérgenos en el reverso

ARROCES (MIN. 2PX)

- **CALDOSO DE PATO REAL SALVAJE (3, 12)** 14€
La elaboración por la que somos conocidos en toda España. Nuestro plato estrella por excelencia, hecho de manera tradicional como solo puede hacerlo El Estero.
- **Caldoso de cangrejo (2, 4, 9, 12)** 14€
El arroz y el cangrejo son los productos por los que Isla Mayor es mas conocida. En este plato se aúnan para mostrar todo el sabor de esta tierra.
- **Paella del señoret (2, 4, 9, 12)** 15€
Mejillones, sepia y gambas.
- **Paella de camarones (2, 4, 9, 12)** 14€
- **Paella negra con chipirón y gambas (2, 4, 9, 12)** 14€
- **Paella de costilla ibérica (9)** 12€

PESCADOS

- **Tataki de atún con alga wakame (4, 6, 11)** 14€
- **Chipirón a la plancha (4)** 14€
Chipirón fresco de mercado, patatas panaderas y salsa verde
- **Lubina de estero a la plancha o espalda (4, 12)** Precio según mercado
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 con AOVE para no perder su sabor.
- **Albúr a la plancha (4)** 13€
- **Atún a la plancha (4)** 14€
- **Pez espada a la plancha o al ajillo (4, 12)** 14€
Siempre fresco, de mercado. A la plancha con salsa verde y patatas o al ajillo con Ajo, AOVE y un golpe de vino blanco
- **Lomo de merluza a la marinera (2, 4, 9, 12)** 14€

CARNES

- **Solomillo de cerdo (7, 12)** Carbonara, roquefort, Pedro Ximénez 15€
- **Lomo bajo madurado de ternera. (300/350gr)** 20€
- **Carrillada ibérica (9)** 14€
- **Pluma ibérica (1, 7)** 17€

POSTRES

- **Suflé de caramelo (3)** 5 '90€
- **Tarta de queso con confitura de melocotón (7)** 5 '90€
- **Poleá (1, 7)** 4 '50€
- **Brownie con nueces y chocolate blanco (7, 8)** 5,90€