



Los huéspedes de Smy Isla Cristina disfrutan de un 25% de descuento en esta carta.

Smy Isla Cristina Guests Enjoy 25% Off This Menu

-25%

NUESTRA COCINA

DE LA TIERRA A LA MARISMA...

Jamón Ibérico de Huelva con sus Tostas 24€
Huelva Iberian Ham with Toasted Bread

Lomos de Bonito al Ajo-Aceite 14€
Bonito Tuna Loin with Garlic-Olive Oil

Ensaladilla Marinera con Gamba Blanca y Mojama 16€
Seafood Russian Salad with White Prawns and Cured Tuna (Mojama)

Gazpacho a la Fresa con Albahaca y AOVE 10€
Strawberry Gazpacho with Basil & Extra Virgin Olive Oil

Tomate Local Aliñado con Aceitunas Negras, Albahaca y Cebolla Crujiente 12€
Local Tomato Salad with Black Olives, Basil & Crispy Onion

Ensalada de Hojas Verdes con Stracciatella y Piñones 16€
Green Leaves Salad with Stracciatella & Pine Nuts

Pulpo Asado con Patata a las Hierbas y Mayonesa de Adobo 25€
Roasted Octopus with Herb Potatoes & Adobo Mayonnaise

Gamba Blanca Cocida o a la Parrilla 25€
White Prawns, Boiled or Grilled

Chirlas Regadas con Vino Fino y Pimentón de la Vera 26€
Clams with Fino Sherry and Pimentón de la Vera

Mejillones de Roca con Sofrito y Vino de la Tierra 16€
Rock Mussels with Homemade Sofrito and Local Wine

DE LA LONJA A NURA...

Corvina 22€
Meagre

Atún de la Almadraba 24€
Almadraba Tuna

Lubina 23€
Sea Bass

Sugerencias del Día
Chef's Suggestions

DE LA FRITURA AL CAPRICHIO...

Fritos del Día 16€
Today's Fried Specialties

Lo Mejor del Choco 16€
The Best of Cuttlefish

Cazón en Adobo Tradicional 16€
Traditional Marinated Dogfish

Caballa en Adobo de Orégano Fresco 14€
Mackerel Marinated with Fresh Oregano

Las Mijitas de Nura (Mixta) 14€
Deep Fried Fish Bites (Mixed)

Fingers de Pollo, Mayonesa y Salsa BBQ 13€
Chicken Strips, Mayonnaise and BBQ Sauce

DE LA CARNE AL ORIGEN...

Presa Ibérica a Baja Temperatura 24€
Slow-Cooked Iberian Pork Presa

Pincho de Pollo 16€
Chicken Skewer

Hamburguesa de Ternera Especiada (180 gr), Rúcula, Tomate Seco y Salsa Cheddar 17€
Spiced Beef Burger (180 gr), Rocket, Sun-Dried Tomato & Cheddar Sauce

EL COMPLEMENTO...

Patatas Fritas 9€
French Fries

Huerta en Tempura (6 tipos) 11€
Garden Tempura (6 varieties)

Ensalada Verde 10€
Green Salad

Papas Arrugadas de Huelva 11€
Wrinkled Huelva Potatoes

Precios con Iva Incluido / Prices include VAT

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria (Reg. 1169/2011), por favor consulte a nuestro personal
If you have any food allergies or intolerances (Reg. 1169/2011), please consult our staff

Los productos de la pesca que lo requieren han sido previamente congelados, conforme al Real Decreto 1021/2022
Fishery products that require it have been previously frozen in accordance with Royal Decree 1021/2022



BEBIDAS



APERITIVOS/APERITIFS

Campari	5€
Martini (Blanco, Rosso, Dry)	5€
Pernod Ricard	6€

CERVEZA DE BARRIL/ DRAFT BEER

Caña nacional	4€
Pinta nacional/National Pint	6€

BOTELLA/BOTTLE

Cruzcampo/sin alcohol 0.33cl	4€
Heineken 0.33cl	4.5€
Sin Gluten 0.33cl	4€

REFRESCOS/ SOFT DRINKS

Agua mineral sin/con gas	3€
Coca Cola/Fanta/Tonica/Sprite (presión)	4€
Coca Cola/Fanta/Tonica/Sprite (lata)	4€
Zumos/Juices/Nestea /Aquarius	4€

CAFÉ Y TÉ/COFFEE AND TEA

Café Expreso/Americano	4€
Café Cortado/Descafeinado	4€
Cafe con Leche/Descafeinado	4€
Capuchino	4€
Té , Infusiones	4€
Vaso de Leche	4€
Carajillo/Whisky o Brandy	4€
Carajillo/Baileys	4€
Cafe Irlandes	10€

LICORES/LIQUORS

Licores de Frutas	5€
Malibú	6€
Amaretto	6€
Tia Maria	6€
Frangelico	6€
Baileys	6€

DIGESTIVOS/DIGESTIVES

Pacharán	5€
Amarguinha	5€
Limonchelo	5€
Vodka Caramerlo	5€
Ruavieja	5€
Tequila Patron Reposado	13€

BLANCOS/WHITE WINE

Alberto Sanz	21€
Vionta Godello 3/4 Monterrei	29€
Vicaral Verdejo 3/4. Rueda	26€
Paseante Leiras 3/4. D.O. Rias Baixas	31€

TINTOS/RED WINE

Parralo 3/4. Condado de Huelva	23€
Carramimbre Criaza 3/4. Ribera del Duero	25€
Baldubon Crianza 3/4. Ribera del Duero	26€
La Vicalanda Reserva 3/4. Rioja	40€

ROSADOS/ROSÉ

Mateús Rose 3/4. Portugal	17€
Collezione Serenitatis Prosecco Rose 3/4	22€
Viña Pomal 3/4. Rioja	24€
Marbella Blush 3/4 D.O Malaga	39€

REGIONALES/REGIONAL SPECIALS

Mioro 3/4. Bollullos Par del Condado	18€
Viña Barretero 3/4.D.O. Condado de Huelva	24€
Vallehondo 3/4. D.O. Condado de Huelva	25€

CAVAS/CHAMPAGNE

Anna de Cordorni 1551. Brut	19€
Cuvée 1887 Brut Nature Organic	20€
Abelé 1757	76€
Moët Chandon	95€

VINOS GENEROSOS/FORTIFIED WINES

Málaga Dulce	5€
Oporto	5€
Pedro Ximénez	5€

JEREZ/ SHERRY WINE

Dry Sack Manzanilla La Guita Tio Pepe	5€
---	----

BRANDY

Magno	6€
Carlos I Gran Reserva	10€

Los huéspedes de Smy Isla Cristina disfrutan de un 25% de descuento en esta carta.

Smy Isla Cristina Guests Enjoy 25% Off This Menu



Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria (Reg. 1169/2011), por favor consulte a nuestro personal

If you have any food allergies or intolerances (Reg. 1169/2011), please consult our staff

