

# MENÚ EL YIYO

## *Empezamos con:*

*Jamón Ibérico de Bellota y Queso Manchego curado en aceite  
Ensalada de Ventresca de Bonito con tomate y cebolletas de la huerta  
Tortilla crujiente de Camarones*

## *Seguimos con:*

*Huevos rotos con Morcilla de Burgos y crujiente de cebolla  
Croquetas caseras de Jamón Ibérico*

## *Continuamos con:*

*Boquerones Malagueños en fritura  
Tacos de Cazón en adobo  
Chipirón de anzuelo a la Andaluza*

## *Terminamos con:*

*Sorbete de limón al Cava*

*Tinto Rioja crianza  
Blanco Rueda (verdejo)  
Agua mineral  
Café*

*58.00 euros P.P. IVA Incluido*

## *NOTA:*

*\_Las bebidas antes y después del menú no entran en el precio del menú.*

*\_Se preparan menús para vegetarianos.*

*\_Las raciones son 1 para cada 4 personas.*

# MENU MANOLETE

## *Empezamos con:*

*Tortilla crujiente de Camarones*

*Boquerones Malagueños en fritura*

*Huevos rotos Carmelo (Patatas Paja y tiras de Jamón Ibérico)*

## *Seguimos con:*

*Cazuela de Arroz caldoso con Almeja fina y colas de Gamba fresca*

## *Continuamos con:*

*Lomo de Merluza de pincho del Cantábrico asado a la Bilbaína  
sobre Patatas panadera*

## *Terminamos con:*

*Sorbete de limón al Cava*

*Tinto Rioja crianza*

*Blanco Rueda (verdejo)*

*Agua mineral*

*Café*

*61.50 euros P.P. IVA Incluido*

## *NOTA:*

*\_Las bebidas antes y después del menú no entran en el precio del menú.*

*\_Se preparan menús para vegetarianos.*

*\_Las raciones son 1 para cada 4 personas.*

# *MENU EL VITI*

## *Empezamos con:*

*Selección de Jamón, Lomo Ibérico de Bellota y Queso Manchego Curado.*

*Ensalada de Ventresca de Bonito con tomate y cebolletas de la huerta*

*Fritura de Boquerones y Tacos de Cazón en Adobo.*

## *Elegir Entre:*

*Cazuela de Arroz Marinero Caldoso.*

*ó*

*Rabo de Toro Estofado a la Cordobesa.*

## *Terminamos con:*

*Sorbete de limón al Cava*

*Tinto Rioja crianza*

*Blanco Rueda (verdejo)*

*Agua mineral*

*Café*

*63.50 euros P.P. IVA Incluido*

## *NOTA:*

*\_las bebidas antes y después del menú no entran en el precio del menú.*

*\_Se preparan menús vegetarianos.*

*\_Las raciones son 1 para cada 4 personas.*

# MENÚ EL SORO

## *Empezamos con:*

*Jamón Ibérico de Bellota  
Gamba blanca de Huelva cocida  
Choco Troceado con Ensalada y Alioli*

## *Elegir Entre:*

*Lomo de Rape Negro a la Espalda con Patatas Panadera.  
Ó  
Lomo de Cebón a la Parrilla con verduras y Patatas Fritas.*

## *Terminamos con:*

*Sorbete de limón al Cava*

*Tinto Rioja crianza  
Blanco Rueda (verdejo)  
Agua mineral  
Café*

*70.00 euros p.p. IVA Incluido*

## *NOTA:*

*\_las bebidas antes y después del menú no entran en el precio del menú.*

*\_Se preparan menús vegetarianos.*

*\_Las raciones son 1 para cada 4 personas*

# MENU ANTONETE

## Empezamos con:

*Gamba blanca de Huelva cocida*

*Jamón Ibérico de Bellota*

*Ensalada de Ventresca de Bonito con tomate y cebolletas de la huerta*

## Seguimos con:

*Boquerones Malagueños en fritura*

*Huevos rotos Carmelo (Patatas Paja y tiras de Jamón Ibérico)*

*Tortilla crujiente de Camarones*

## Elegimos entre:

*Lomo de Cebón a la parrilla con salteado de Verduras y Patatas fritas*

o

*Lomo de Merluza de pincho del Cantábrico asado a la Bilbaína  
sobre Patatas panadera*

o

*Cazuela de Arroz caldoso con Almeja fina y colas de Gamba fresca*

## Terminamos con:

*Sorbete de limón al Cava*

*Tinto Rioja crianza*

*Blanco Rueda (verdejo)*

*Agua mineral*

*Café*

*84.60 euros p.p. IVA Incluida*

## NOTA:

*\_Las bebidas antes y después del menú no entran en el precio del menú.*

*\_Se preparan menús vegetarianos.*

*\_Las raciones son 1 para cada 4 personas*