

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*

63.80euros 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

67.65 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

69.85euros 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

77.00 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

93.10euros 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