

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 patatas fritas y jamón Ibérico.
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

63.80€ p.p. IVA incluido

NOTA:

- Una ración para cada 4 personas.
- Las bebidas antes y después del menú no entran en el precio del menú.
- **POLÍTICA DE RESERVA Y CANCELACIÓN:**

Se confirmará la reserva 24h. antes de la fecha. De no tener confirmación se cobrará el último número de comensales reservados.

MENÚ MANOLETE

Empezamos con:

Tortilla crujiente de camarones.

Boquerones malagueños en fritura.

Huevos rotos con patatas fritas y 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

74.50€ p.p. IVA incluido

NOTA:

- Las bebidas antes y después del menú no entran en el precio del menú.

- POLÍTICA DE RESERVA Y CANCELACIÓN:

Se confirmará la reserva 24h. antes de la fecha. De no tener confirmación se cobrará el último número de comensales reservados.

MENÚ 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.

o

Rabo de toro estofado a la cordobesa.

Terminamos con:

Sorbete de limón al cava

Tinto Rioja crianza

Blanco Rueda (Verdejo)

Agua mineral

Café

76.85€ p.p. IVA incluido

NOTA:

- Las bebidas antes y después del menú no entran en el precio del menú.

- **POLÍTICA DE RESERVA Y CANCELACIÓN:**

Se confirmará la reserva 24h. antes de la fecha. De no tener confirmación se cobrará el último número de comensales reservados.

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.

O

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

84.70€ p.p. IVA Incluido

NOTA:

- Las bebidas antes y después del menú no entran en el precio del menú.

- **POLÍTICA DE RESERVA Y CANCELACIÓN:**

Se confirmará la reserva 24h. antes de la fecha. De no tener confirmación se cobrará el último número de comensales reservados.

MENÚ ANTOÑETE

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 con patatas fritas y 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 y café

102.40€ p.p. IVA Incluido

NOTA:

- Las bebidas antes y después del menú no entran en el precio del menú.

- **POLÍTICA DE RESERVA Y CANCELACIÓN:**

Se confirmará la reserva 24h. antes de la fecha. De no tener confirmación se cobrará el último número de comensales reservados.