

CARTUJANO

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*

Las raciones son 1 cada 6 personas

*35 euros por persona
IVA incluido*

ALBERO

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

Las raciones son 1 cada 6 personas

*37 euros por persona
IVA incluido*

BURLADERO

Empezamos con

Jamón Ibérico de Bellota

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

Boquerones Malagueños en fritura

Seguimos con

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

Continuamos con

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

Terminamos con

Sorbete de limón al Cava

Tinto Rioja crianza

Blanco Rueda (verdejo)

Agua mineral

Café

Las raciones son 1 cada 6 personas

*45 euros por persona
IVA incluido*

FARALAES

Empezamos con

Jamón Ibérico de Bellota

Gamba blanca de Huelva cocida

Selección de Pescados en fritura

Seguimos con

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

Continuamos con

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

Terminamos con

Sorbete de limón al Cava

Tinto Rioja crianza

Blanco Rueda (verdejo)

Agua mineral

Café

Las raciones son 1 cada 6 personas

50 euros por persona

IVA incluido

BULERIA

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

Continuamos con

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

Las raciones son 1 cada 6 personas

*60 euros por persona
IVA incluido*