

# 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*

*37 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*

*39 euros por persona  
IVA incluido*

# BURLADERO

*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*

*Las raciones son 1 cada 6 personas*

*47 euros por persona  
IVA incluido*

# *FARALLAES*

*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.*

*ó*

*Lomo de Cebón a la parrilla con salteado 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*

*52 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*

○

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

○

*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*

*62 euros por persona  
IVA incluido*

# *MENU VEGETARIANO*

*Empezamos con:*

*Ensalada de Espinacas Frescas con Champiñones, Pan Frito y Vinagreta de Limón.*

*Seguimos con:*

*Tímbal de Quínoa Blanca con Verduras y Brotes Tiernos.*

*Terminamos con:*

*Hamburguesa de Tierra Vegana con Patatas Puente Nuevo y Caramelo de Pimientos*

*Postre:*

*Fruta de Temporada*

*Tinto de Rioja Cza.*

*Blanco de Rueda Verdejo*

*Agua Mineral*

*Café o Infusiones*

*35.00 por persona IVA. Incluido*