



# MENÚ 1

SURTIDO IBÉRICO BELLOTA  
JAMÓN DE CEBO DE CAMPO, LOMO IBÉRICO  
CHORIZO CULAR Y SALCHICHÓN

TABLAS DE QUESOS ARTESANOS

PATE DE CABRACHO Y TOSTADITAS

GAMBAS COCIDAS  
(TODO AL CENTRO PARA COMPARTIR)

---

PLATO PRINCIPAL:  
“MEDALLONES DE SOLOMILLO IBÉRICO AL PEDRO XIMENEZ”

BODEGA:  
BLANCOS Y TINTOS DE LA CASA  
CERVEZA REFRESCOS Y AGUA MINERAL

---

POSTRE:  
MOUSSE DE LIMÓN  
PRECIO: 45,00€. IVA INCLUIDO



*El Marinero*

*Fuente del Gallo*



# MENÚ 2

MENU EN MESA:

SURTIDO IBÉRICO

JAMÓN DE CEBO DE CAMPO, LOMO IBERICO,  
CHORIZO CULAR Y SALCHICHÓN

TABLAS DE QUESOS ARTESANOS

ENSALADILLA DE PULPO

GAMBAS COCIDAS

(TODO AL CENTRO PARA COMPARTIR)

---

PLATO PRINCIPAL:

“MEDALLONES DE SOLOMILLO IBÉRICO AL PEDRO XIMENEZ”

BODEGA:

BLANCOS Y TINTOS DE LA CASA  
CERVEZA REFRESCOS Y AGUA MINERAL

---

POSTRE A ELEGIR:

MOUSSE DE LIMÓN, MOUSSE DE CHOCOLATES,  
SAN MARCOS CON TOCINO CIELO .

PRECIO: 49,50 €. IVA INCLUIDO

# MENÚ 3



MENU EN MESA:  
JAMÓN IBÉRICO BELLOTA

CAÑA DE LOMO IBÉRICA

TABLAS DE QUESOS ARTESANOS

ENSALADILLA DE PULPO

GAMBAS COCIDAS

(TODO AL CENTRO PARA COMPARTIR)

---

PLATO PRINCIPAL:

“MEDALLONES DE SOLOMILLO IBÉRICO AL PEDRO XIMENEZ”

BODEGA:

BLANCOS Y TINTOS DE LA CASA  
CERVEZA REFRESCOS Y AGUA MINERAL

---

PRECIO: 51,50 €. IVA INCLUIDO

CON POSTRE A ELEGIR:

MOUSSE DE LIMÓN, MOUSSE DE CHOCOLATES, SAN MARCOS CON  
TOCINO CIELO

PRECIO : 56,00 € IVA INCLUIDO





# MENÚ 4

BIENVENIDA:

TORTILLAS DE CAMARONES, CAZÓN EN ADOBO, CHICHARRONES DE CONIL,  
CHOQUITOS FRITOS.

VINOS FINOS, CERVEZA, MOSCATEL, BLANCOS Y TINTOS  
(45 MIN APROX)

MENU EN MESA:

JAMÓN IBÉRICO BELLOTA  
CAÑA DE LOMO IBÉRICA  
TABLAS DE QUESOS ARTESANOS  
ENSALADILLA DE PULPO  
GAMBAS COCIDAS

(TODO AL CENTRO PARA COMPARTIR)

---

PLATO PRINCIPAL:

“PRESA IBERICA A LA PARRILLA CON VIRUTAS DE JAMÓN Y CHAMPIÑONES”

BODEGA:

BLANCOS Y TINTOS DE LA CASA  
CERVEZA REFRESCOS Y AGUA MINERAL

---

PRECIO: 59,00 €. IVA INCLUIDO

CON POSTRE A ELEGIR:

MOUSSE DE LIMÓN, MOUSSE DE CHOCOLATES, SAN MARCOS CON TOCINO  
CIELO

PRECIO: 63,50 IVA INCLUIDO



# MENÚ 5

BIENVENIDA:

TORTILLAS DE CAMARONES, DADITOS DE CAZÓN EN ADOBO,  
CHICHARRONES DE CONIL, CHOQUITOS FRITOS.  
VINOS FINOS, CERVEZA, MOSCATEL, BLANCOS Y TINTOS  
(45 MIN APROX)

MENU EN MESA:

JAMÓN IBÉRICO BELLOTA

CAÑA DE LOMO IBÉRICA

TABLAS DE QUESOS ARTESANOS

ENSALADILLA DE PULPO

GAMBAS COCIDAS

(TODO AL CENTRO PARA COMPARTIR)

PLATO PRINCIPAL:

“TARANTELO DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA PARRILLA  
Y PATATAS PANADERAS”

BODEGA:

BLANCOS Y TINTOS DE LA CASA  
CERVEZA REFRESCOS Y AGUA MINERAL

---

PRECIO: 59,00 €. IVA INCLUIDO



# MENÚ INFANTIL

SURTIDO IBÉRICO

JAMÓN, CAÑA DE LOMO, CHORIZO, SALCHICHÓN

CROQUETITAS DEL CHEF  
(PAVO Y JAMÓN)

PIZZA

ESCALOPES DE POLLO Y PATATAS FRITAS

(PLATOS AL CENTRO PARA COMPATIR)

REFRESCOS, ZUMOS, AGUA MINERAL.

POSTRE:  
HELADO

PRECIO CUBIERTO 20,00 €. IVA INCLUIDO.

