



MENÚ 1

PLATOS DE SURTIDO IBÉRICO :
JAMÓN DE CEBO DE CAMPO, LOMO IBERICO
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

PRECIO: 55,00€. IVA INCLUIDO
CON POSTRE OPCIONAL:
TARTA DE SAN MARCOS CON TOCINO CIELO
61,50€. 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

PRECIO: 58,50 €. IVA INCLUIDO

CON POSTRE:

TARTA DE SAN MARCOS CON TOCINO CIELO
65,00 €

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: 60,00 €. IVA INCLUIDO

CON POSTRE:

TARTA DE SAN MARCOS CON TOCINO CIELO
PRECIO : 66,50 € 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 SALSA CASTELLANA VIRUTAS DE
JAMÓN Y CHAMPIÑONES”

BODEGA:

BLANCOS Y TINTOS DE LA CASA
CERVEZA REFRESCOS Y AGUA MINERAL

PRECIO: 75,00 €. IVA INCLUIDO

POSTRE:

TARTA DE SAN MARCOS CON TOCINO CIELO
PRECIO: 81,50 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: 80,00 €. 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 25,00 €. IVA INCLUIDO.

