

TABERNA-RESTAURANTE EL RINCONCILLO.

Menú 1

***Revuelto el Rinconcillo
Berenjenas Gratinadas***

Ensalada Especial del Chef

Solomillo Ibérico a la crema de Brandy ó Lomo de Dorada al horno

Postres Caseros y Café.

Menú 2

Surtido de Ibéricos: Jamón Ibérico de bellota, Caña de Lomo Ibérica de bellota, Queso Puro de Oveja DO. Zamora

Soldaditos de Pavías de bacalao

Croquetitas de jamón

Espinacas con garbanzos

Presa de Ibérico al Pedro Ximénez ó Lomo de lubina al horno

Postres Caseros y Café.

Menú 3

Surtido de Ibéricos: Jamón Ibérico de bellota, Caña de Lomo Ibérica de bellota, Queso puro de Oveja DO. Zamora

Soldaditos de Pavías de bacalao

Espinacas con garbanzos

Langostinos ó gambas

Plato principal a elegir entre: Lomo de bacalao en salsa verde, Lomo de corvina a la bilbaína, Pato confitado con puré de castaña y salsa de frambuesa, Chuletitas de cordero lecha, Presa Ibérica al pedro Ximénez.

Postres Caseros y Café

Menú 4

Surtido de Ibéricos: Jamón Ibérico de Bellota, Caña de lomo Ibérica de bellota, Queso puro de Oveja DO. Zamora.

*Lomo de bacalao frito
Anchoas del Cantábrico*

Gambas ó Langostinos

Arroz Meloso de carrillada Ibérica o Arroz caldoso Marinero

Postres Caseros y Café

Menú 5

Surtido de Ibérico:

Jamón Ibérico de Bellota, Caña de Lomo Ibérica de Bellota, Queso Puro de Oveja DO. Zamora, Salchichón de Riera

*Almejas Gallegas a la Marinera ó Coquinas de Huelva al ajillo
Langostinos o Gambas*

Plato principal a elegir entre: Lomo de Bacalao a la Gallega, Lomo de Rodaballo a la marinera, Brazuelo de Cordero Lechal, Solomillo de Ternera, Presa Ibérica al P.X.

Postres Caseros y Café

Menú 6

Jamón Ibérico de bellota

Gambas de Huelva

Almejas Gallegas a la Marinera ó Coquinas de Huelva al ajillo

Ensalada de Mariscos

Plato principal a elegir entre: Lomo de Bacalao a la Roteña, Medallón de Merluza salsa verde, Lomo de Corvina al Río Viejo, Entecote de Ternera, Tournedó de Solomillo de Ternera, Brazuelo de Cordero Lechal.

Postres Caseros y Café, copa de licor.

Menu7

*Jamón Ibérico de Bellota
Gambas de Huelva
Ensalada Especial del Chef
Paté de Oca*

Arroz caldoso con Carabinero o con Bogavante.

Postres caseros y Café, copa de licor.

Menú 8

*Jamón Ibérico de Bellota
Parrillada de marisco: Gambas, Langostinos, Nécoras*

Sorbete de naranja ó Limón

Plato principal a elegir entre nuestra amplia carta de pescados y carnes

Postres caseros , Café, copa de licor.

PRECIOS:

Menú 1: 28,00 euros.

Menú 2: 32,00 euros.

Menú 3: 37,00 euros.

Menú 4: 39,00 euros.

Menú 5: 42,00 euros.

Menú 6: 46,00 euros.

Menú 7: 48,00 euros.

Menú 8: 52,00 euros

Condiciones generales:

Los Menús están elaborados en base a degustación de los platos entrantes (ración para 4 personas) Y un plato de termine a elegir según Menú.

Los precios se entienden en todos los casos por persona e I.V.A. incluido.

En los Menús, durante las comidas, están las bebidas incluidas: Cervezas, Refrescos, manzanillas, vinos jóvenes o crianzas. Una botella cada 4 comensales.

Depósito de 6.00 euros por comensal para la reserva en firme como mínimo 7 días antes del evento y no será reembolsable por la cancelación total o parcial de la reserva.

Los menús estarán vigentes desde el 01/12/2011 al 30/11/2012

En caso de otras cotizaciones no duden en llamarnos al tlf: 954 22 31 83 ó bien contactando a través del correo info@elrinconcillo.es o bien para reservar reserva@elrinconcillo.es