

EL RINCONCILLO



◇
MENÚS

MENÚ N°1

PRECIO: 28,00€

- Salmorejo cordobés con huevo y picadito de jamón ibérico
- Boquerones fritos
- Revuelto de espárragos trigueros y jamón ibérico

· Lomo de salmón a la naranja o Redondillo de ternera guisado en su jugo

· Postres caseros y café

MENÚ N°2

PRECIO: 30,00€

- Ensalada especial del chef
- Pavías de bacalao fritas en aceite de oliva virgen extra
- Revuelto de boletus con jamón ibérico

· Lomo de bacalao al ajo o Carrillada ibérica al vino oloroso de Jerez

· Postres caseros y café

MENÚ N°3

PRECIO: 33,00€

· Surtido de ibéricos: Jamón ibérico de bellota, Caña de lomo ibérico de bellota, Queso puro de oveja D.O. Zamora

· Tartar de salmón
· Pavía de bacalao
· Cazuelita de espinacas con garbanzos

· Lomo de rape a la marinera o Lomo ibérico relleno de verduras

· Postres caseros y café

MENÚ N°4

PRECIO: 37,00€

· Surtido de ibéricos: Jamón ibérico de bellota, Caña de lomo ibérico de bellota, Queso puro de oveja D.O. Zamora

· Anchoas del Cantábrico
· Daditos de lomo de bacalao frito en aceite de oliva virgen extra
· Cazuelita de espinacas con garbanzos

Plato principal a elegir entre:

· Lomo de bacalao a la roteña
· Chipirón en su tinta con arroz al horno y frutos secos
· Pato confitado con puré de castaña y salsa de frambuesa
· Solomillo ibérico en salsa

· Postres caseros y café

MENÚ N°5

PRECIO: 42,00€

· Surtido de ibéricos: Jamón ibérico de bellota, Caña de lomo ibérico de bellota, Queso puro de oveja D.O. Zamora

· Gambas blancas de Huelva

· Almejas a la marinera o Coquinas de la costa onubense al ajillo
· Revuelto de bacalao con patatas y jamón ibérico

Plato principal a elegir entre:

· Arroz marinero
· Lomo de merluza del Cantábrico a la bilbaína
· Solomillo de ternera a la salsa de mostaza

· Postres caseros y café

MENÚ N°6

PRECIO: 47,00€

· Surtido de ibéricos: Jamón ibérico de bellota, Caña de lomo ibérico de bellota, Queso puro de oveja D.O. Zamora

· Ensalada especial El Rinconcillo
· Almejas gallegas a la marinera o Coquinas de la costa onubense al ajillo
· Gambas blancas de Huelva
· Corazones tiernos de alcachofas en aceite de oliva virgen extra y jamón ibérico

Plato principal a elegir entre:

· Lomo de bacalao en salsa verde
· Lomo de corvina a la bilbaína
· Pluma ibérica al caramelo
· Tournedós de solomillo de ternera en salsa de setas
· Brazuelo de cordero lechal en su jugo

· Postres caseros y café

MENÚ N°7

PRECIO: 50,00€

· Surtido de ibéricos: Jamón ibérico de bellota, Caña de Lomo ibérico de bellota, Queso puro de oveja D.O. Zamora

- Ensalada templada El Rinconcillo
 - Gambas blancas de Huelva
 - Almejas gallegas a la marinera o Coquinas de Huelva al ajillo
 - Arroz negro de chipirones y langostinos
-

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

· Postres caseros y café, copa de licor

MENÚ N°8

PRECIO: 55,00€

· Surtido de ibéricos: Jamón ibérico de bellota, Caña de lomo ibérico de bellota, Queso puro de oveja D.O. Zamora y taquitos de salchichón Riera

- Tartar de atún rojo
 - Mariscada de gambas, langostinos, carabineros o nécoras gallegas
-

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

· Postres caseros y café, copa de licor

EL RINCONCILLO

Condiciones generales:

Los menús están elaborados en base a degustación de los platos entrantes (ración para 4 personas) y un plato a elegir según menú.

Los menús confirmados con menos de tres días de antelación podrían verse sujetos a cambios según mercado.

Los menús podrían tener alteraciones, previo aviso al cliente, por modificación de alguno de sus componentes.

Los precios se entienden, en todos los casos, por persona y con I.V.A. incluido.

Los menús incluyen las bebidas: cervezas, refrescos, manzanillas, vinos jóvenes o crianzas (una botella cada 3 comensales).

Se requiere un depósito de 6€ por comensal para la reserva en firme, como mínimo, 15 días antes del evento; excepto para el mes de diciembre, que será de 30 días, y no será reembolsable por la cancelación total o parcial de la reserva.

Los menús estarán vigentes desde el 01/12/2016 hasta el 30/12/2017.

En caso de otras cotizaciones, no duden en llamarnos al teléfono: 954 22 31 83 o bien contacten a través del correo electrónico: info@elrinconcillo.es.

EL RINCONCILLO



DEGUSTACIÓN DE TAPAS

MENÚ N°1

PRECIO POR PERSONA: 35,00€

- Pimientos asados con bonito
- Espinacas con garbanzos
- Jamón ibérico
- Queso manchego
- Caña de lomo ibérico
- Taquitos de tortilla española
- Mini pavías de bacalao
- Solomillo ibérico en salsa
- Salmorejo cordobés
- Lomo de bacalao en salsa verde

BEBIDAS

- Cervezas y refrescos
- Vinos blancos jóvenes y tintos crianzas
- Manzanillas y finos

POSTRES

- Café y postre casero

MENÚ N°2

PRECIO POR PERSONA: 40,00€

- Espinacas con garbanzos
- Jamón ibérico
- Queso manchego
- Caña de lomo ibérico
- Taquitos de tortilla española
- Mini pavías de bacalao
- Lomo de bacalao a la roteña
- Gambas blancas de Huelva
- Risotto de setas y langostinos
- Presa ibérica rellena
- Pimientos asados con anchoas del Cantábrico

BEBIDAS

- Cervezas y refrescos
- Vinos blancos jóvenes y tintos crianzas
- Manzanillas y finos

POSTRES

- Café y postre casero