

EL RINCONCILLO



◇
MENÚS

MENÚ N°1

PRECIO: 29,00€

- Salmorejo cordobés con huevo y jamón ibérico
- Boquerones empanados al limón
- 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: 32,00€

- Timbal de pimientos asados con bonito del norte y anchoas del Cantábrico
- Pavías de bacalao fritas en aceite de oliva virgen extra
- Revuelto de boletus con jamón ibérico

· Lomo de rape a la marinera o carrillada ibérica al vino oloroso de Jerez

· Postres caseros y café

MENÚ N°3

PRECIO: 35,00€

· Surtido de ibéricos: Jamón ibérico de bellota, caña de lomo ibérico de bellota y queso puro de oveja D.O. Zamora

- Ensalada El Rinconcillo
 - Pavía de bacalao
 - Cazuelita de espinacas con garbanzos
-

· Lomo de bacalao a la roteña o Lomo ibérico relleno de verduras y frutos

· Postres caseros y café

MENÚ N°4

PRECIO: 40,00€

· Surtido de ibéricos: Jamón ibérico de bellota, caña de lomo ibérico de bellota y queso puro de oveja D.O. Zamora

- Anchoas del Cantábrico sobre base de tomate natural
 - Daditos de lomo de bacalao fritos en aceite de oliva 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 de brandy
-

· Postres caseros y café

MENÚ N°5

PRECIO: 45,00€

· Surtido de ibéricos: Jamón ibérico de bellota, caña de lomo ibérico de bellota, y 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 boletus, espárragos trigueros y jamón ibérico

Plato principal a elegir entre:

· Arroz marinero
· Lomo de merluza del Cantábrico a la bilbaína
· Presa de ibérico con salsa de barbacoa

· Postres caseros y café

MENÚ N°6

PRECIO: 49,00€

· Surtido de ibéricos: Jamón ibérico de bellota, caña de lomo ibérico de bellota, y 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
· Chuletitas de cordero lechal

· Postres caseros y café

MENÚ N°7

PRECIO: 53,00€

· Surtido de ibéricos: Jamón ibérico de bellota, caña de Lomo ibérico de bellota, y queso puro de oveja D.O. Zamora

- Ensalada especial del chef
 - 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: 57,00€

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

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

· 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 podrán verse sujetos a cambios según mercado.

Los menús podrán ser alterados, previo aviso al cliente, por modificación de alguno de sus componentes.

Los precios se entienden, en todos los casos, por persona y con IVA 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 01/01/2018 hasta el 30/12/2018.

En caso de otras cotizaciones, no dude en llamarnos al teléfono 954 223 183 o bien contacte a través del correo electrónico info@elrinconcillo.es.

EL RINCONCILLO



DEGUSTACIÓN DE TAPAS

MENÚ N°1

PRECIO POR PERSONA: 37,00€ (IVA INCLUIDO)

- Jamón ibérico
- Queso manchego
- Caña de lomo ibérica
- Salmorejo cordobés
- Espinacas con garbanzos
- Taquitos de tortilla española
- Pavías de bacalao
- Revuelto de boletus, espárragos trigueros y jamón
- Lomo de rape a la marinera
- Solomillo ibérico en salsa de brandy

BEBIDAS

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

POSTRES

- Café y postre casero

MENÚ N°2

PRECIO POR PERSONA: 43,00€ (IVA INCLUIDO)

- Jamón ibérico
- Queso manchego
- Caña de lomo ibérica
- Almejas a la marinera
- Gambas blancas de Huelva
- Espinacas con garbanzos
- Taquitos de tortilla española
- Pavías de bacalao
- Lomo de corvina a la bilbaína
- Arroz negro de chipirones y langostinos
- Presa ibérica rellena

BEBIDAS

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

POSTRES

- Café y postre casero