

# 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 01/01/2019 hasta el 30/12/2019.

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](mailto: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