

EL RINCONCILLO



◇
MENÚS

MENÚ N°1

PRECIO: 33,00€

- Salmorejo cordobés con huevo y jamón ibérico
- Pavías de bacalao fritas en aceite de oliva virgen extra
- Revuelto de espárragos trigueros y jamón ibérico

· Lomo de salmón a la naranja o carrillada ibérica al vino oloroso de Jerez

· Postres caseros y café

MENÚ N°2

PRECIO: 37,00€

- Timbal de pimientos asados con bonito del norte y anchoas del Cantábrico
- Pavías de bacalao fritas en aceite de oliva virgen extra
- 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°3

PRECIO: 42,00€

- 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 frito 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°4

PRECIO: 47,00€

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

- Ensalada El Rinconcillo
- Almejas a la marinera o coquinas de la costa onubense al ajillo
- Revuelto de boletus, espárragos trigueros y jamón ibéricos

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°5

PRECIO: 55,00€

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

- Timbal de pimientos asados con bonito del norte y anchoas del Cantábrico
 - Almejas a la marinera o coquinas de la costa onubense al ajillo
 - Gambas blancas de Huelva
 - Corazones tiernos de alcachofas en aceite de oliva extra y jamón ibérico
-

Plato principal a elegir entre:

- Lomo de bacalao en salsa verde
 - Lomo de corvina a la bilbaina
 - Pluma ibérica al caramelo
 - Cola de toro a la sevillana
 - Chuletitas de cordero lechal
-

· Postres caseros, café y copa de licor

MENÚ N°6

PRECIO: 60,00€

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

- Ensalada El Rinconcillo
 - Gambas blancas de Huelva
 - Almejas gallegas a la marinera o coquinas de Huelva al ajillo
 - Daditos de lomo de bacalao frito en aceite de oliva extra
-

Plato principal a elegir entre:

- Lomo de merluza del Cantábrico a la marinera
 - Lomo de corvina a la bilbaína
 - Presa ibérica
 - Pato confitado con puré de castaña y salsa de frambuesa
 - Solomillo de ternera con setas
-

· Postres caseros, café y 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 de termine a elegir según menú.

Los menús confirmados con menos de tres días antes del evento podrían verse sujeto a cambios según mercado.

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

Los precios se entienden, en todos los casos, por persona y con IVA incluido.

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

Se requiere un depósito de 10,00€ 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 02/01/2020 al 30/12/2020.

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

EL RINCONCILLO



DEGUSTACIÓN DE TAPAS

MENÚ N°1

PRECIO POR PERSONA: 39,00€ (IVA INCLUIDO)

- Jamón ibérico
- Queso manchego
- Caña de lomo ibérico
- Salmorejo cordobés
- Pavías de bacalao
- Revuelto de boletus, espárragos trigueros y jamón
- Calamares rellenos en salsa marinera
- Lomo de bacalao a la roteña
- Codillo de cerdo 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: 45,00€ (IVA INCLUIDO)

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

EL RINCONCILLO

Condiciones generales:

Para aquellos menús confirmados con menos de tres días antes del evento podrían verse sujeto a cambios según mercado.

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

Los precios se entienden, en todos los casos, por persona e IVA incluido.

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

Se requiere un depósito de 10,00€ 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 02/01/2.020 al 30/12/2.020.

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

EL RINCONCILLO



MENÚS
(BEBIDAS NO INCLUIDAS)

MENÚ N°1

PRECIO: 28,00€

- Salmorejo cordobés con huevo y jamón ibérico
- Pavías de bacalao fritas en aceite de oliva virgen extra
- Revuelto de espárragos trigueros y jamón ibérico

· Lomo de salmón a la naranja o carrillada ibérica al vino oloroso de Jerez

· Postres caseros y café

MENÚ N°2

PRECIO: 32,50€

- Timbal de pimientos asados con bonito del norte y anchoas del Cantábrico
- Pavías de bacalao fritas en aceite de oliva virgen extra
- 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°3

PRECIO: 37,50€

- 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 frito 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°4

PRECIO: 42,50€

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

- Ensalada El Rinconcillo
- Almejas a la marinera o coquinas de la costa onubense al ajillo
- Revuelto de boletus, espárragos trigueros y jamón ibéricos

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°5

PRECIO: 47,00€

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

- Timbal de pimientos asados con bonito del norte y anchoas del Cantábrico
 - Almejas a la marinera o coquinas de la costa onubense al ajillo
 - Gambas blancas de Huelva
 - Corazones tiernos de alcachofas en aceite de oliva extra y jamón ibérico
-

Plato principal a elegir entre:

- Lomo de bacalao en salsa verde
 - Lomo de corvina a la bilbaina
 - Pluma ibérica al caramelo
 - Cola de toro a la sevillana
 - Chuletitas de cordero lechal
-

· Postres caseros, café y copa de licor

MENÚ N°6

PRECIO: 52,00€

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

- Ensalada El Rinconcillo
 - Gambas blancas de Huelva
 - Almejas gallegas a la marinera o coquinas de Huelva al ajillo
 - Daditos de lomo de bacalao frito en aceite de oliva extra
-

Plato principal a elegir entre:

- Lomo de merluza del Cantábrico a la marinera
 - Lomo de corvina a la bilbaína
 - Presa ibérica
 - Pato confitado con puré de castaña y salsa de frambuesa
 - Solomillo de ternera con setas
-

· Postres caseros, café y 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 de termine a elegir según menú.

Los menús confirmados con menos de tres días antes del evento podrían verse sujeto a cambios según mercado.

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

Los precios se entienden, en todos los casos, por persona y con IVA incluido.

EN NINGUNO DE ESTOS MENÚS SE ENCUENTRAN INCLUIDA LA BEBIDA.

Se requiere un depósito de 10,00€ 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 02/01/2020 al 30/12/2020.

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