

EL RINCONCILLO



◇
MENUS

MENU N°1

PRIX: 33,00€

- Salmorejo cordouan avec œuf et jambon ibérique
- Boulettes de morue frites dans l'huile d'olive vierge extra
- Brouillade d'asperges sauvages et jambon ibérique

· Filet de saumon à l'orange ou Joue de porc ibérique au vin oloroso de Xérès

· Desserts maisons et café

MENU N°2

PRIX: 37,00€

- Timbale de poivrons grillés avec thon blanc et anchois de la mer Cantabrique
- Boulettes de morue frites dans l'huile d'olive vierge extr
- Cassolette d'épinards aux pois chiches

· Filet de morue à la mode de Rota ou Roulé de filet de porc farci aux légumes et fruits secs

· Desserts maisons et café

MENU N°3

PRIX: 42,00€

· Assiette de salaisons ibériques : Jambon ibérique de bellota, caña de lomo ibérique de bellota et fromage pur brebis D.O. Zamora

- Anchois de la mer Cantabrique sur une sauce tomate naturell
 - Dés de filet de morue frits dans l'huile d'olive vierge extra
 - Cassolette d'épinards aux pois chiches
-

Plat principal à choisir parmi:

- Filet de morue à la mode de Rota
 - Petits calamars dans leur encre avec riz au four et fruits secs
 - Confit de canard avec purée de châtaigne et sauce à la framboise
 - Filet de porc sauce brand
-

· Desserts maisons et café

MENU N°4

PRIX: 47,00€

· Assiette de salaisons ibériques : Jambon ibérique de bellota, caña de lomo ibérique de bellota et fromage pur brebis D.O. Zamora

- Salade El Rinconcilloo
 - Palourdes à la marinière ou Flions de la côte de Huelva à l'ail
 - Brouillade de morue aux bolets, asperges sauvages et jambon ibérique
-

Plat principal à choisir parmi:

- Riz marinière
 - Filet de merlu de la mer Cantabrique à la bilbaïna
 - Presa ibérique sauce barbecue
-

· Desserts maisons et café

MENU N°5

PRIX: 55,00€

· Assiette de salaisons ibériques : Jambon ibérique de bellota, caña de lomo ibérique de bellota et fromage pur brebis D.O. Zamora

- Timbale de poivrons grillés avec thon blanc et anchois de la mer Cantabrique
 - Palourdes de Galice à la marinière ou Flions de la côte de Huelva à l'ail
 - Crevettes roses de Huelva
 - Cœurs tendres d'artichaut à l'huile d'olive vierge extra et jambon ibérique
-

Plat principal à choisir parmi:

- Filet de morue sauce verte
 - Filet de maigre à la bilbaína
 - Pluma ibérique caramélisée
 - Queue de taureau à la Séville
 - Côtelettes d'agneau de lait
-

· Desserts maison, café et un liqueur

MENU N°6

PRIX: 60,00€

· Assiette de salaisons ibériques : Jambon ibérique de bellota, caña de lomo ibérique de bellota et fromage pur brebis A.O. Zamora et dés saucisson Riera

- Salade El Rinconcillo
 - Crevettes roses de Huelva
 - Palourdes de Galice à la marinière ou Flions de la côte de Huelva à l'ail
 - Dés de filet de morue frits dans l'huile d'olive vierge extra
-

Plat principal à choisir parmi:

- Filet de merlu de la mer Cantabrique à la marinière
 - Filet de maigre à la bilbaína
 - Presa ibérique
 - Confit de canard avec purée de châtaigne et sauce à la framboise
 - Tournedos de bœuf sauce champignons
-

· Desserts maison, café et un liqueur

Conditions générales:

Les menus sont constitués d'une dégustation d'entrées (ration pour 4 personnes) et d'un plat à choisir dans le menu.

Les menus confirmés moins de trois jours à l'avance pourront être soumis à des changements en fonction du marché.

Les menus pourront être modifiés, moyennant notification du client, en raison d'un changement d'ingrédient.

Dans tous les cas, les prix s'entendent par personne et TVA incluse.

Les menus incluent les boissons : bières, boissons fraîches, manzanillas, vins jeunes ou vins de garde (crianzas) (une bouteille pour 3 personnes).

Un acompte de 10 € par personne est demandé pour toute réservation ferme, au moins 15 jours avant le repas (30 jours à l'avance en décembre). Cet acompte ne sera pas remboursé en cas d'annulation totale ou partielle de la réservation.

Les menus seront valables du 02/01/2021 au 30/12/2021.

Pour toute autre question concernant nos prix, n'hésitez pas à nous appeler au 954 223 183 ou à nous envoyer un e-mail à l'adresse info@elrinconcillo.es.

EL RINCONCILLO



DÉGUSTATION DE TAPAS

MENU N°1

PRIX PAR PERSONNE: 39,00€ (TVA INCLUSE)

- Jambon ibérique
- Fromage manchego
- Caña de lomo ibérique
- Salmorejo cordouan
- Épinards aux pois chiches
- Dés d'omelette à l'espagnole
- Croquettes de morue
- Brouillade aux bolets, asperges sauvages et jambon
- Filet de lotte à la marinière
- Filet de porc sauce brandy y

BOISSONS

Bières et boissons fraîches

- Vins blancs jeunes et vins rouges Crianza
- Manzanillas et Finos

DESSERT

- Café et dessert maison

MENÚ N°2

PRIX PAR PERSONNE: 45,00€ (TVA INCLUSE)

- Jambon ibérique
- Fromage manchego
- Caña de lomo ibérique
- Palourdes à la marinière
- Crevettes roses de Huelva
- Épinards aux pois chiches
- Dés d'omelette à l'espagnole
- Croquettes de morue
- Riz noir aux petit calamars et crevettes bouquet
- Filet de merlu à la marinière
- Filet de porc sauce brandy

BOISSONS

- Bières et boissons fraîches
- Vins blancs jeunes et vins rouges crianza
- Manzanillas et Finos

DESSERTS

- Café et dessert maison

EL RINCONCILLO

Conditions générales:

Les menus confirmés moins de trois jours à l'avance pourront être soumis à des changements en fonction du marché.

Les menus pourront être modifiés, moyennant notification du client, en raison d'un changement d'ingrédient.

Dans tous les cas, les prix s'entendent par personne et TVA incluse.

Les menus incluent les boissons : bières, boissons fraîches, manzanillas, vins jeunes ou vins de garde (crianzas) (une bouteille pour 3 personnes).

Un acompte de 10 € par personne est demandé pour toute réservation ferme, au moins 15 jours avant le repas (30 jours à l'avance en décembre). Cet acompte ne sera pas remboursé en cas d'annulation totale ou partielle de la réservation.

Les menus seront valables du 02/01/2021 au 30/12/2021.

Pour toute autre question concernant nos prix, n'hésitez pas à nous appeler au 954 223 183 ou à nous envoyer un e-mail à l'adresse info@elrinconcillo.es.

EL RINCONCILLO



MENUS
(SANS BOISSONS)

MENU N°1

PRIX: 28,00€

- Salmorejo cordouan avec œuf et jambon ibérique
- Boulettes de morue frites dans l'huile d'olive vierge extra
- Brouillade d'asperges sauvages et jambon ibérique

· Filet de saumon à l'orange ou Joue de porc ibérique au vin oloroso de Xérès

· Desserts maisons et café

MENU N°2

PRIX: 32,50€

- Timbale de poivrons grillés avec thon blanc et anchois de la mer Cantabrique
- Boulettes de morue frites dans l'huile d'olive vierge extr
- Cassolette d'épinards aux pois chiches

· Filet de morue à la mode de Rota ou Roulé de filet de porc farci aux légumes et fruits secs

· Postres caseros y café

MENU N°3

PRIX: 37,50€

· Assiette de salaisons ibériques : Jambon ibérique de bellota, caña de lomo ibérique de bellota et fromage pur brebis D.O. Zamora

- Anchois de la mer Cantabrique sur une sauce tomate naturell
 - Dés de filet de morue frits dans l'huile d'olive vierge extra
 - Cassolette d'épinards aux pois chiches
-

Plat principal à choisir parmi:

- Filet de morue à la mode de Rota
 - Petits calamars dans leur encre avec riz au four et fruits secs
 - Confit de canard avec purée de châtaigne et sauce à la framboise
 - Filet de porc sauce brand
-

· Desserts maisons et café

MENU N°4

PRIX: 42,50€

· Assiette de salaisons ibériques : Jambon ibérique de bellota, caña de lomo ibérique de bellota et fromage pur brebis D.O. Zamora

- Salade El Rinconcilloo
 - Palourdes à la marinière ou Flions de la côte de Huelva à l'ail
 - Brouillade de morue aux bolets, asperges sauvages et jambon ibérique
-

Plat principal à choisir parmi:

- Riz marinière
 - Filet de merlu de la mer Cantabrique à la bilbaïna
 - Presa ibérique sauce barbecue
-

· Desserts maisons et café

MENU N°5

PRIX: 47,00€

· Assiette de salaisons ibériques : Jambon ibérique de bellota, caña de lomo ibérique de bellota et fromage pur brebis D.O. Zamora

- Timbale de poivrons grillés avec thon blanc et anchois de la mer Cantabrique
 - Palourdes de Galice à la marinière ou Flions de la côte de Huelva à l'ail
 - Crevettes roses de Huelva
 - Cœurs tendres d'artichaut à l'huile d'olive vierge extra et jambon ibérique
-

Plat principal à choisir parmi:

- Filet de morue sauce verte
 - Filet de maigre à la bilbaína
 - Pluma ibérique caramélisée
 - Queue de taureau à la Séville
 - Côtelettes d'agneau de lait
-

· Desserts maison, café et un liqueur

MENU N°6

PRIX: 52,00€

· Assiette de salaisons ibériques : Jambon ibérique de bellota, caña de lomo ibérique de bellota et fromage pur brebis A.O. Zamora et dés saucisson Riera

- Salade El Rinconcillo
 - Crevettes roses de Huelva
 - Palourdes de Galice à la marinière ou Flions de la côte de Huelva à l'ail
 - Dés de filet de morue frits dans l'huile d'olive vierge extra
-

Plat principal à choisir parmi:

- Filet de merlu de la mer Cantabrique à la marinière
 - Filet de maigre à la bilbaína
 - Presa ibérique
 - Confit de canard avec purée de châtaigne et sauce à la framboise
 - Tournedos de bœuf sauce champignons
-

· Desserts maison, café et un liqueur

Conditions générales:

Les menus sont constitués d'une dégustation d'entrées (ration pour 4 personnes) et d'un plat à choisir dans le menu.

Les menus confirmés moins de trois jours à l'avance pourront être soumis à des changements en fonction du marché.

Les menus pourront être modifiés, moyennant notification du client, en raison d'un changement d'ingrédient.

Dans tous les cas, les prix s'entendent par personne et TVA incluse.

LES MENUS NE COMPRENNENT PAS LA BOISSON.

Un acompte de 10 € par personne est demandé pour toute réservation ferme, au moins 15 jours avant le repas (30 jours à l'avance en décembre). Cet acompte ne sera pas remboursé en cas d'annulation totale ou partielle de la réservation.

Les menus seront valables du 02/01/2021 au 30/12/2021.

Pour toute autre question concernant nos prix, n'hésitez pas à nous appeler au 954 223 183 ou à nous envoyer un e-mail à l'adresse info@elrinconcillo.es.