

# EL RINCONCILLO



◊  
MENÚS

## MENÚ N°1

PRECIO: 37,00€

- Timbal de pimientos Asados con bonito del norte y lomo de sardina ahumada
- Cazuelita de Espinacas con garbanzos
- Pavías de bacalao fritos en aceite de oliva virgen extra
- Croquetas de Jamón Ibérico

---

Plato principal a elegir entre:

- Lomo de Salmón a la naranja
- Carrillada Ibérica al vino oloroso de Jerez

- 
- Postres caseros y café

## MENÚ N°2

PRECIO: 45,00€

- Anchoas del cantábrico y tomates de los Palacios
- Cazuelita de Espinacas con garbanzos
- Pavías de bacalao fritos en aceite de oliva virgen extra
- Albóndigas de chocos con salsa de mariscos
- Revuelto de Setas, espárragos trigueros y jamón Ibérico

---

Plato principal a elegir entre:

- Lomo de Bacalao a la Roteña
- Codillo de cerdo Asado
- Pato confitado con puré de castañas y salsa de frambuesa
- Lomo ibérico relleno con salsa de frutos secos al PX

- 
- Postres caseros y café

## **MENÚ N°3**

PRECIO: 55,00€

- Surtido de Ibéricos: Jamón Ibérico de Bellota, Caña de lomo Ibérica de bellota, Queso puro de Oveja DO. Zamora.
- 

- Ensalada de Escalibada de verduras y lomo de sardinas ahumadas
  - Almejas a la marinera ó Coquinas de la costa Onubense al ajillo
  - Croquetas de mariscos
  - Pimientos del piquillo relleno de bacalao
  - Revuelto de Setas, espárragos trigueros y jamón Ibérico
- 

Plato principal a elegir entre:

- Arroz Marinero
  - Cazuela de lomo de Bacalao a la marinera con langostinos y chirlas de Huelva
  - Tournedo de solomillo Ibérico con patatas asadas y salsa de brandy
  - Estofado de rabo de toro
- 

- Postres caseros y café

## **MENÚ N°4**

PRECIO: 63,00€

- Surtido de Ibérico: Jamón Ibérico de Bellota, Caña de Lomo Ibérica de Bellota, Queso Puro de Oveja DO. Zamora y Salchichón Riera.
- 

- Ensalada el Rinconcillo
  - Gambas blancas de Huelva
  - Almejas Gallegas a la Marinera ó Coquinas de Huelva al ajillo
  - Daditos de lomo de Bacalao frito en aceite de oliva extra
  - Mojama de Atún rojo de almadraba
-

# EL RINCONCILLO

Plato principal a elegir entre:

- Lomo de Merluza del Cantábrico a la Marinera
- Lomo de Lubina a la bilbaína, Arroz negro con langostinos
- Presa Ibérica
- Pato confitado con puré de castaña y salsa de frambuesa
- Solomillo de ternera con setas
- Chuletitas de cordero lechal

- 
- Postres caseros y café

## PRECIOS 2022

Menú 1: 37,00€

Menú 2: 45,00€

Menú 3: 55,00€

Menú 4: 63,00€

### 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 el menú.

Para aquellos menús confirmados con menos de tres días antes del evento podrían verse sujetos 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 I.V.A. incluido.

En los Menús, durante las comidas, están las bebidas incluidas: Cervezas, Refrescos, manzanillas, vinos jóvenes o crianzas, Una botella cada 3 comensales.

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 02/01/2022 al 30/12/2022.

En caso de otras cotizaciones no duden en llamarnos al teléfono: 954 22 31 83 ó bien contactando a través del correo electrónico [reservas@elrinconcillo.es](mailto:reservas@elrinconcillo.es).



## MENÚS INFANTIL

### **MENÚ N°1**

PRECIO: 15,00€

Plato combinado de:

- Croquetas de jamón
- Tortilla de patatas
- Pechuga de pollo empanada o plancha
- Chocos fritos y patatas fritas

---

· Postres caseros

### **MENÚ N°2**

PRECIO: 20,00€

- Surtido de Ibéricos: Jamón Ibérico de Bellota, Caña de Lomo Ibérica de bellota, Queso puro de Oveja D.O. Zamora.

---

Plato combinado de:

- Croquetas de jamón
- Tortilla de patatas
- Pechuga de pollo empanada o plancha
- Chocos fritos y patatas fritas

---

· Postres caseros

## **PRECIOS 2022**

Menú 1: 15,00€

Menú 2: 20,00€

### CONDICIONES GENERALES:

Plato combinado por niño.

Sólo se podrá aplicar éste menú para niños de edades comprendidas entre los 4 y 15 años.

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

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

La bebida de refrescos y agua mineral se encuentra incluida durante la comida.

# EL RINCONCILLO



**DEGUSTACIÓN DE TAPAS**

## **MENÚ N°1**

PRECIO POR PERSONA: 45,00€ (IVA INCLUIDO)

- Jamón Ibérico
- Queso Manchego
- Caña de Lomo Ibérica
- Croquetas de Jamón Ibérico
- Espinacas con garbanzos
- 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**

- Postre casero y café

## **MENÚ N°2**

PRECIO POR PERSONA: 52,00€ (IVA INCLUIDO)

- Jamón Ibérico
- Queso Manchego
- Caña de Lomo Ibérica
- Almejas a la marinera
- Tartar de salmón y aguacates
- Espinacas con garbanzos
- Pavías de Bacalao
- Arroz negro de chipirones y langostinos
- Lomo de Bacalao en salsa verde
- Solomillo Ibérico en salsa de Brandy

### **BEBIDAS**

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

### **POSTRES**

- Postre casero y café

## **PRECIOS 2022**

Menú 1: 45,00€

Menú 2: 52,00€

### 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 I.V.A. incluido.

En los Menús, durante las comidas, están las bebidas incluidas: Cervezas, Refrescos, manzanillas, vinos jóvenes o crianzas, Una botella cada 3 comensales.

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 02/01/2022 al 30/12/2022

En caso de otras cotizaciones no duden en llamarnos al teléfono: 954 22 31 83 ó bien contactando a través del correo electrónico [reservas@elrinconcillo.es](mailto:reservas@elrinconcillo.es).

# EL RINCONCILLO



**MENÚS**  
(BEBIDAS NO INCLUIDAS)

## MENÚ N°1

PRECIO: 30,00€

- Timbal de pimientos Asados con bonito del norte y lomo de sardina ahumada
- Cazuelita de Espinacas con garbanzos
- Pavías de bacalao fritos en aceite de oliva virgen extra
- Croquetas de Jamón Ibérico

---

Plato principal a elegir entre:

- Lomo de Salmón a la naranja
- Carrillada Ibérica al vino oloroso de Jerez

- 
- Postres caseros y café

## MENÚ N°2

PRECIO: 37,00€

- Anchoas del cantábrico y tomates de los Palacios
- Cazuelita de Espinacas con garbanzos
- Pavías de bacalao fritos en aceite de oliva virgen extra
- Albóndigas de chocos con salsa de mariscos
- Revuelto de Setas, espárragos trigueros y jamón Ibérico

---

Plato principal a elegir entre:

- Lomo de Bacalao a la Roteña
- Codillo de cerdo Asado
- Pato confitado con puré de castañas y salsa de frambuesa
- Lomo ibérico relleno con salsa de frutos secos al PX

- 
- Postres caseros y café

## MENÚ N°3

PRECIO: 47,00€

- Surtido de Ibéricos: Jamón Ibérico de Bellota, Caña de lomo Ibérica de bellota, Queso puro de Oveja DO. Zamora.
- 

- Ensalada de Escalibada de verduras y lomo de sardinas ahumadas
  - Almejas a la marinera ó Coquinas de la costa Onubense al ajillo
  - Croquetas de mariscos
  - Pimientos del piquillo relleno de bacalao
  - Revuelto de Setas, espárragos trigueros y jamón Ibérico
- 

Plato principal a elegir entre:

- Arroz Marinero
  - Cazuela de lomo de Bacalao a la marinera con langostinos y chirlas de Huelva
  - Tournedo de solomillo Ibérico con patatas asadas y salsa de brandy
  - Estofado de rabo de toro
- 

- Postres caseros y café

## MENÚ N°4

PRECIO: 55,00€

- Surtido de Ibérico: Jamón Ibérico de Bellota, Caña de Lomo Ibérica de Bellota, Queso Puro de Oveja DO. Zamora y Salchichón Riera.
- 

- Ensalada el Rinconcillo
  - Gambas blancas de Huelva
  - Almejas Gallegas a la Marinera ó Coquinas de Huelva al ajillo
  - Daditos de lomo de Bacalao frito en aceite de oliva extra
  - Mojama de Atún rojo de almadraba
-

Plato principal a elegir entre:

- Lomo de Merluza del Cantábrico a la Marinera
- Lomo de Lubina a la bilbaína, Arroz negro con langostinos
- Presa Ibérica
- Pato confitado con puré de castaña y salsa de frambuesa
- Solomillo de ternera con setas
- Chuletitas de cordero lechal

---

· Postres caseros y café

## PRECIOS 2022

Menú 1: 30,00€

Menú 2: 37,00€

Menú 3: 47,00€

Menú 4: 55,00€

### 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 el menú.

Para aquellos menús confirmados con menos de tres días antes del evento podrían verse sujetos 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 I.V.A. incluido.

En los Menús, durante las comidas, están las bebidas incluidas: Cervezas, Refrescos, manzanillas, vinos jóvenes o crianzas, Una botella cada 3 comensales.

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 02/01/2022 al 30/12/2022.

En caso de otras cotizaciones no duden en llamarnos al teléfono: 954 22 31 83 ó bien contactando a través del correo electrónico [reservas@elrinconcillo.es](mailto:reservas@elrinconcillo.es).