

EL RINCONCILLO



◊
MENUS

MENU N°1

PRIX: 37,00€

- Timbale de poivrons grillés avec thon nord et longue sardine fumée
- Cassolette d'épinards aux pois chiches
- Dés de filet de morue frits dans l'huile d'olive vierge extra
- Croquettes de jambon ibérique

Plat principal à choisir parmi:

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

-
- Desserts maisons et café

MENU N°2

PRIX: 45,00€

- Anchois de la mer Cantabrique et tomate des Palacios
- Cassolette d'épinards aux pois chiches
- Dés de filet de morue frits dans l'huile d'olive vierge extra
- Boulettes de seiche avec sauce aux fruits de mer
- Brouillade champignons, d'asperges sauvages et jambon ibérique

Plat principal à choisir parmi:

- Filet de morue à la mode de Rota
- Jarret de porc rôti
- Confit de canard avec purée de châtaigne et sauce à la framboise
- Longe ibérique farcie à la sauce aux fruits secs PX

-
- Desserts maisons et café

MENU N°3

PRIX: 55,00€

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

- Salade de rosbif aux légumes et longe de sardine fumée
 - Palourdes à la marinière ou Flions de la côte de Huelva à l'ail
 - Croquettes de fruits de mer
 - Poivrons piquillos farcis à la morue
 - Brouillade champignons, d'asperges sauvages et jambon ibérique
-

Plat principal à choisir parmi:

- Riz marinière
 - Casserole de longe de cabillaud à la marinera aux crevettes et chirlas de Huelva
 - Tournedo de surlonge ibérique avec pommes de terre rôties et sauce au brandy
 - Ragoût à la queue de boeuf
-

· Desserts maisons et café

MENU N°4

PRIX: 63,00€

· 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 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
 - Mojama de thon rouge d'almadraba
-

Plat principal à choisir parmi:

- Filet de merlu de la mer Cantabrique à la marinière
- Filet de maigre à la bilbaïna
- Riz noir aux crevettes
- Presa ibérique
- Confit de canard avec purée de châtaigne et sauce à la framboise
- Tournedos de bœuf sauce champignons
- Côtelettes d'agneau de lait

· Desserts maisons et café

PRIX 2022

Menu 1: 37,00€

Menu 2: 45,00€

Menu 3: 55,00€

Menu 4: 63,00€

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 02/01/2022 au 30/12/2022.

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 reservas@elrinconcillo.es.

EL RINCONCILLO



DÉGUSTATION DE TAPAS

MENU N°1

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

- Jambon ibérique
- Fromage manchego
- Caña de lomo ibérique
- Croquettes de jambon ibérique
- Épinards aux pois chiches
- Croquettes de morue
- Brouillade aux bolets, asperges sauvages et jambon
- Calamars farcis à la sauce aux fruits de mer
- Filet de morue à la mode de Rota
- Jarret de porc sauce brandy

BOISSONS

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

DESSERT

- Dessert maison et café

MENÚ N°2

PRIX PAR PERSONNE: 52,00€ (TVA INCLUSE)

- Jambon ibérique
- Fromage manchego
- Caña de lomo ibérique
- Palourdes à la marinière
- Tartare de saumon et avocat
- Épinards aux pois chiches
- Croquettes de morue
- Riz noir aux petit calamars et crevettes bouquet
- Filet de cabillaud sauce verte
- Filet de porc sauce brandy

BOISSONS

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

DESSERTS

- Dessert maison et café

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 02/01/2022 au 30/12/2022.

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 reservas@elrinconcillo.es.

EL RINCONCILLO



MENUS
(SANS BOISSONS)

MENU N°1

PRIX: 30,00€

- Timbale de poivrons grillés avec thon nord et longue sardine fumée
- Cassolette d'épinards aux pois chiches
- Dés de filet de morue frits dans l'huile d'olive vierge extra
- Croquettes de jambon ibérique

Plat principal à choisir parmi:

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

-
- Desserts maisons et café

MENU N°2

PRIX: 37,00€

- Anchois de la mer Cantabrique et tomate des Palacios
- Cassolette d'épinards aux pois chiches
- Dés de filet de morue frits dans l'huile d'olive vierge extra
- Boulettes de seiche avec sauce aux fruits de mer
- Brouillade champignons, d'asperges sauvages et jambon ibérique

Plat principal à choisir parmi:

- Filet de morue à la mode de Rota
- Jarret de porc rôti
- Confit de canard avec purée de châtaigne et sauce à la framboise
- Longe ibérique farcie à la sauce aux fruits secs PX

-
- Desserts maisons et café

MENU N°3

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 de rosbif aux légumes et longe de sardine fumée
 - Palourdes à la marinière ou Flions de la côte de Huelva à l'ail
 - Croquettes de fruits de mer
 - Poivrons piquillos farcis à la morue
 - Brouillade champignons, d'asperges sauvages et jambon ibérique
-

Plat principal à choisir parmi:

- Riz marinière
 - Casserole de longe de cabillaud à la marinera aux crevettes et chirlas de Huelva
 - Tournedo de surlonge ibérique avec pommes de terre rôties et sauce au brandy
 - Ragoût à la queue de boeuf
-

· Desserts maisons et café

MENU N°4

PRIX: 55,00€

· 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 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
 - Mojama de thon rouge d'almadraba
-

Plat principal à choisir parmi:

- Filet de merlu de la mer Cantabrique à la marinière
- Filet de maigre à la bilbaïna
- Riz noir aux crevettes
- Presa ibérique
- Confit de canard avec purée de châtaigne et sauce à la framboise
- Tournedos de bœuf sauce champignons
- Côtelettes d'agneau de lait

· Desserts maisons et café

PRIX 2022

Menu 1: 30,00€

Menu 2: 37,00€

Menu 3: 47,00€

Menu 4: 55,00€

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 02/01/2022 au 30/12/2022.

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 reservas@elrinconcillo.es.

EL RINCONCILLO