



EL RINCONCILLO



◇
MENÚS



MENÚ N° 1

PRECIO 31€ | 39€ (con bebidas incluidas)

- Crema de Ajoblanco con lomo de sardina ahumada.
- Cazuelita de Espinacas con garbanzos.
- Pavías de bacalao fritos en aceite de oliva virgen extra.
- Patatas Revolconas con chorizo.

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 38€ | 47€ (con bebidas incluidas)

- Ensalada de Escalibada de verduras y lomo de sardinas ahumadas.
- Cazuelita de Espinacas con garbanzos.
- Pimientos del piquillo rellenos de bacalao con salsa de mariscos.
- Revuelto de Setas, espárragos trigueros y jamón Ibérico.

Plato principal a elegir entre:

- Lomo de Bacalao a la Roteña.
- Lomo de Salmón en papillote con pisto de verduras.
- Codillo de cerdo asado en su jugo.
- Carrillada de ternera al vino Amontillado de Jerez.

Postres Caseros y Café.



MENÚ N^o 3

PRECIO 48€ | 57€ (con bebidas incluidas)

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

- Ensalada de Salmón ahumado, espinacas frescas, queso de cabra y tomates.
 - Almejas a la marinera ó Coquinas de la costa Onubense al ajillo.
 - Berenjenas rellenas de pisto, atún y gratinadas.
 - Revuelto Bacalao Dorado a la portuguesa.
-

Plato principal a elegir entre:

- Arroz Marinero.
 - Cazuela de lomo de Bacalao a la marinera con langostinos y chirlas de Huelva.
 - Tournedó de solomillo Ibérico con patatas asadas y salsa de brandy ó Estofado de rabo de toro.
 - Redondillo de ternera en su jugo.
-

Postres Caseros y Café.

MENÚ N^o 4

PRECIO 56€ | 65€ (con bebidas incluidas)

•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.
 - Revuelto de espárragos, champiñones y jamón Ibérico.
-

Plato principal a elegir entre:

- Lomo de Merluza del Cantábrico a la Marinera.
 - Lomo de Lubina a la bilbaína.
 - Arroz marinero.
 - Presa Ibérica.
 - Pato confitado con puré de castaña y salsa de frambuesa.
 - Chuletitas de cordero lechal.
-

Postres Caseros y Café.

PRECIOS IVA INCLUIDO 2.023

MENÚ 1: 31,00€ | 39,00€ con bebidas incluidas
MENÚ 2: 38,00€ | 47,00€ con bebidas incluidas
MENÚ 3: 48,00€ | 57,00€ con bebidas incluidas
MENÚ 4: 56,00€ | 65,00€ con bebidas incluidas

CONDICIONES GENERALES MENÚS CON BEBIDA INCLUIDA:

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.

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 02/01/2.023 al 30/12/2.023.-

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.

CONDICIONES GENERALES MENÚS SIN BEBIDA INCLUIDA:

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.

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.

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 02/01/2.023 al 30/12/2.023.-

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.



**MENÚS
INFANTIL**

MENÚ N° 1

PRECIO 16€

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 22€

•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 IVA INCLUIDO 2.023

MENÚ 1: 16,00€

MENÚ 2: 22,00€

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 sujeto 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.



MENU N° 1

PRICE 31€ | 39€ (drinks included)

- Ajoblanco cream with smoked sardine loin..
 - Spinach with cheakpeas.
 - Sticks of cod in olive oil.
 - Scrambled potatoes with chorizo.
-

Main course to choose between:

- Baked salmon fillet with orange cream.
 - Pig cheek to sherry wine.
-

Homemade dessert and coffee.

MENU N° 2

PRICE 38€ | 47€ (drinks included)

- Scalibada salad with vegetables and smoked sardines loin.
 - Spinach with cheakpeas.
 - Piquillo peppers stuffed with cod.
 - Scrambled eggs with mushrooms, wild asparagus and Iberian ham.
-

Main course to choose between:

- Roteña-style Cod Loin.
 - Salmon Loin in foil with ratatouille.
 - Roasted Pork Knuckle in its own juices.
 - Veal cheeks in Amontillado Sherry wine.
-

Homemade dessert and coffee.



MENU N° 3

PRICE 48€ | 57€ (drinks included)

•Assortment of Iberian pork cold cuts: Iberian acorn-fed pork ham, Iberian acorn-fed pork loin, pure sheep milk cheese with designation of origin from Zamora.

- Smoked salmon salad with spinach, goat cheese and tomato.
 - Galician clams Marinera (fishermen's) style or small wedge-shaped oval clams from Huelva in garlic sauce.
 - Aubergines stuffed with ratatouille and tuna gratin.
 - Cod scrambled eggs with potatoes.
-

Main course to choose between:

- Soupy rice with seafood.
 - Cod loin casserole a la marinera with king prawns and chirlas from Huelva.
 - Iberian sirloin tournedo with roasted potatoes and brandy sauce or Sevillian bull stew.
 - Round of beef in its juice.
-

Homemade dessert and coffee.

MENU N° 4

PRICE 56€ | 65€ (drinks included)

•Assortment of Iberian pork cold cuts: Iberian acorn-fed pork ham, Iberian acorn-fed pork loin, pure sheep milk cheese with designation of origin from Zamora, Riera sausage.

- Salad the Rinconcillo.
 - White prawns from Huelva.
 - Galician clams Marinera (fishermen's) style or small wedge-shaped oval clams from Huelva in garlic sauce.
 - Loin of fried cod.
 - Scrambled eggs with mushrooms, wild asparagus and Iberian ham.
-

Main course to choose between:

- Cantabrian Hake Loin in seafoof sauce.
 - Loin in Bilbaina sauce.
 - Soupy rice with seafood.
 - Iberian porc "Presa".
 - Duck confit with chestnut puree and raspberry sauce.
 - Suckling lamb chops.
-

Homemade dessert and coffee.

PRICES TAXES INCLUDED 2.023

MENU 1: 31,00€ | 39,00€ with drinks included

MENU 2: 38,00€ | 47,00€ with drinks included

MENU 3: 48,00€ | 57,00€ with drinks included

MENU 4: 56,00€ | 65,00€ with drinks included

GENERAL CONDITIONS FOR MENUS WITH DRINKS INCLUDED:

The Menus are prepared based on the tasting of the starter dishes (serving for 4 people) and a final plate to be chosen according to the Menu.

For those menus confirmed less than three days before the event, they could be subject to changes depending on the market.

The menus could have alterations, prior notice to the client, due to modification in any of the components of the menus.

Prices are understood in all cases per person and VAT. Included.

In the Menus, during meals, there are drinks included: Beers, Soft drinks, Manzaniillas, young wines or crianza, One bottle for every 3 people.

€ 10.00 deposit per person. For the firm reservation at least 15 days before the event, except for the month of December which will be 30 days and will not be refundable for the total or partial cancellation of the reservation.

The menus will be valid from 02/01/ 2.023 to 30/12 / 2.023.-

For other quotes, do not hesitate to call us at: 954 22 31 83 or by contacting us via email info@elrinconcillo.es.

GENERAL CONDITIONS FOR MENUS WITHOUT DRINKS INCLUDED:

The Menus are prepared based on the tasting of the starter dishes (serving for 4 people) and a final plate to be chosen according to the Menu.

For those menus confirmed less than three days before the event, they could be subject to changes depending on the market.

The menus could have alterations, prior notice to the client, due to modification in any of the components of the menus.

Prices are understood in all cases per person and VAT. Included.

€ 10.00 deposit per person. For the firm reservation at least 15 days before the event, except for the month of December which will be 30 days and will not be refundable for the total or partial cancellation of the reservation.

The menus will be valid from 02/01/ 2.023 to 30/12 / 2.023.-

For other quotes, do not hesitate to call us at: 954 22 31 83 or by contacting us via email info@elrinconcillo.es.