



EL RINCONCILLO

GONZALEZ BYASS  
JEREZ

# EL RINCONCILLO



**MENÚS**  
NAVIDAD 2024



## **MENÚ N° 1**

**PRECIO 45€**

AL CENTRO A COMPARTIR CADA 4 COMENSALES

---

- Variado de chacina Ibérica ( salchichón, chorizo blanco ) y queso de oveja.
  - Timbal de pimientos asados, cebollita morada y lomo de sardinas ahumadas.
  - Croquetas de jamón Ibérico.
  - Pavías de bacalao.
  - Revuelto de champiñones, setas, espárragos trigueros y jamón Ibérico.
  - Carrillada Ibérica en baja temperatura al vino oloroso de Jerez.
- 

Postres Caseros y Café, chupito de licor y surtido de mantecados.

## **MENÚ N° 2**

**PRECIO 54€**

AL CENTRO A COMPARTIR CADA 4 COMENSALES

---

- Variado de chacina Ibérica ( salchichón, caña de lomo ) y queso de oveja.
  - Ensalada de Salmón ahumado, espinacas frescas, queso de cabra y tomates.
  - Tosta de Anchoas del cantábrico.
  - Alcachofas a la brasa con taquitos de jamón.
  - Arroz caldoso marinero.
  - Presa Ibérica de bellota a la parrilla con setas y patatas asadas.
- 

Postres Caseros y Café, chupito de licor y surtido de mantecados.





## **MENÚ N° 3**

**PRECIO 63€**

AL CENTRO A COMPARTIR CADA 4 COMENSALES

---

- Surtido de Ibéricos: ½ Ración Jamón Ibérico de Bellota, ½ Ración Queso puro de Oveja DO. Zamora, ½ Caña de lomo Ibérica.
- Ensalada especial de temporada de la casa.
- Alcachofas a la brasa con langostinos.
- Taquitos de merluza rebozada al estilo sevillano.

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE

---

- Cazuela de lomo de Bacalao a la marinera con langostinos y almejas.
- Tournedó de solomillo Ibérico con patatas asadas a la brasa y salsa de brandy de Jerez.

Postres Caseros y Café, chupito de licor y surtido de mantecados.

## **MENÚ N° 4**

**PRECIO 73€**

AL CENTRO A COMPARTIR CADA 4 COMENSALES

---

- Surtido de Ibérico: ½ Jamón Ibérico de Bellota, ½ Caña de Lomo Ibérica de Bellota, ½ Queso Puro de Oveja DO. Zamora.
- Lingote de miscuit de pato con tostas y sus mermeladas.
- Gambas blancas de Huelva.
- Pulpo a la brasa con parmentier de patatas trufada.

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE

---

- Suprema de Lomo de Bacalao extra al horno con sanfaina.
- Lomo de Rodaballo con verduras de temporada.
- Presa Ibérica de bellota a la parrilla con setas y patatas asadas.
- Estofado de rabo de toro al estilo sevillano.
- Solomillo de ternera con patatas y verduras.

Postres Caseros y Café, chupito de licor y surtido de mantecados.





## **CONDICIONES GENERALES MENÚS SIN BEBIDAS INCLUIDAS:**

Los precios se entienden en todos los casos por persona e I.V.A. incluido. Los Menús 1 y 2 están elaborados en base a degustación de los platos (ración cada 4 comensales) los menús 3 y 4 están elaborados en base a degustación de platos (ración cada 4 comensales en los entrantes) y un plato principal individual a elegir.

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 algunos de sus componentes y están basados para un mínimo de 4 comensales.

En los Menús, durante las comidas, están las bebidas incluidas: Cervezas, Refrescos, agua mineral, manzanillas, vinos jóvenes o crianzas, Una botella cada 3 comensales. Las bebidas estarán incluidas desde que se inicia el servicio de mesas hasta el postre, las consumiciones servidas en barra o después del postre se abonarán aparte.

El pago se realizará por transferencia bancaria o directamente en el establecimiento con tarjeta de crédito o en efectivo 30 días antes.

Política de cancelación: La cancelación por parte del cliente, hasta 7 días antes del evento conllevará la pérdida del 20% del depósito; Si la cancelación sucediera dentro de las 72h previas al evento, se devolverá el 50%, pasadas esas 72h, no se admite devolución en concepto de indemnización. Con respecto a la reducción de comensales, en caso de que se comunique con un máximo de 48h de antelación al evento, se realizará la devolución de los menús cancelados (siempre y cuando este número no supere el 30% del total de asistentes), fuera de ese plazo, no se realizará reembolso ni se servirán los menús de los comensales ausentados. En caso de modificación de la fecha bloqueada, debe ser comunicado con un plazo de 15 días de antelación y el cambio se aplicará siempre y cuando exista la posibilidad de disponibilidad. Los menús estarán vigentes desde el 09/12/2024 al 12/01/2025.-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).

