



EL RINCONCILLO



MENÚS

MENÚ N° 1

PRECIO 36€ | 45€ (bebidas incluidas)

AL CENTRO A COMPARTIR CADA 4 COMENSALES

- Raciones de Jamón Ibérico y Queso puro de Oveja DO. Zamora
 - Croqueta de jamón ibérico o Espinacas con garbanzos
 - Croquetas de jamón Ibérico
 - Arroz paella chacinero o Arroz meloso de carrilada Ibérica
 - Solomillo Ibérico con salsa de whisky
-

- Postres Caseros y Café

MENÚ N° 2

PRECIO 45€ | 54€ (bebidas incluidas)

AL CENTRO A COMPARTIR CADA 4 COMENSALES

- Raciones de Jamón Ibérico y Queso puro de Oveja DO. Zamora
 - Tosta de Anchoas del Cantábrico ó Lingote de miscuit de pato con tostas y sus mermeladas
 - Lomo de Bacalao frito
 - Arroz caldoso marinero o Arroz de cola de Toro o Espinacas con garbanzos
 - Presa Ibérica de bellota a la parrilla con setas y patatas asadas
-

- Postres Caseros y Café

MENÚ N° 3

PRECIO 54€ | 63€ (bebidas incluidas)

AL CENTRO A COMPARTIR CADA 4 COMENSALES

- Surtido de Ibéricos: Jamón Ibérico de Bellota, Caña de lomo Ibérica de bellota, Queso puro de Oveja DO. Zamora
- Ensalada de temporada de la casa
- Almejas a la marinera o Coquinas de Huelva al ajillo
- 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 Pluma Ibérica con patatas asadas a la brasa y salsa de brandy de Jerez
 - Arroz meloso de cola de Toro
-

- Postres Caseros y Café

MENÚ N° 4

PRECIO 63€ | 73€ (bebidas incluidas)

AL CENTRO A COMPARTIR CADA 4 COMENSALES

- Surtido de Ibérico: Jamón Ibérico de Bellota, Caña de Lomo Ibérica de Bellota, 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 salvaje al horno 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 a la brasa y verduras de temporada
-

- Postres Caseros y Café

CONDICIONES GENERALES

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 con las bebidas incluidas, durante las comidas, están 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 mesa hasta el postre. Las consumiciones servidas en barra o después del postre se abonarán aparte.

En los Menús sin bebidas incluidas éstas se abonarán aparte.

El pago se realizará por transferencia o directamente en el establecimiento con tarjeta de crédito o en efectivo 15 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.

CONTRATACIÓN CONDICIONES

Los menús estarán vigentes desde el 10/12/2025 al 9/12/2026

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.

MENU N° 1

PRICE 36€ | 45€ (drinks included)

ALL CENTRAL MENU TO SHARE FOR EVERY 4 DINERS

- Portions of Iberian Ham and Pure Sheep's Cheese DO. Zamora
 - Croquette of Iberian ham or Spinach with chickpeas
 - Codfish Pavia
 - Chacinero paella rice or Iberian cheek rice
 - Iberian sirloin steak with whisky sauce
-

- Home-made desserts and coffee

MENU N° 2

PRICE 45€ | 54€ (drinks included)

ALL CENTRAL MENU TO SHARE FOR EVERY 4 DINERS

- Portions of Iberian Ham and Pure Sheep's Cheese DO. Zamora
 - Cantabrian anchovies toast or duck miscuit ingot with toast and jams
 - Fried cod loin
 - Rice with seafood broth or Bull's tail rice or Spinach with chick peas
 - Grilled Iberian acorn-fed pork with mushrooms and roasted potatoes
-

- Home-made desserts and coffee

MENU N° 3

PRICE 54€ | 63€ (drinks included)

ALL CENTRAL MENU TO SHARE FOR EVERY 4 DINERS

- Assortment of Iberian Cured Meats: Iberian Acorn-fed Ham, Iberian Acorn-fed Pork Loin, Pure Sheep's Cheese DO. Zamora
- House seasonal salad
- Clams in seafood sauce or Huelva clams with garlic
- Seville-style battered hake cubes

MAIN COURSE TO CHOOSE FROM:

- Cod fillet casserole with kingprawns and clams
 - Tournedó of grilled Iberian Pluma with grilled potatoes and brandy de Jerez sauce
 - Bull's tail rice
-

- Home-made desserts and coffee

MENU N° 4

PRICE 63€ | 73€ (drinks included)

ALL CENTRAL MENU TO SHARE FOR EVERY 4 DINERS

- Assortment of Iberian Cured Meats: Iberian Acorn-fed Ham, Iberian Acorn-fed Pork Loin, Pure Sheep's Cheese DO. Zamora
- Duck miscuit ingot with toast and jams
- White prawns from Huelva
- Grilled octopus with truffled potato parmentier

MAIN COURSE TO CHOOSE FROM:

- Extra cod loin supreme baked with sanfaina(vegetable stew)
 - Wild Turbot loin baked with seasonal vegetables
 - Grilled acorn-fed Iberian pork shoulder with mushrooms and roast potatoes.
 - Seville-style oxtail stew
 - Beef sirloin with grilled potatoes and seasonal vegetables
-

- Home-made desserts and coffee

GENERAL CONDITIONS

Prices are per person and include VAT.

Menus 1 and 2 are based on tasting dishes (one portion for every four diners).

Menus 3 and 4 are based on tasting dishes (one portion for every four diners for starters) and an individual main course of your choice.

Menus confirmed less than three days before the event may be subject to change depending on market availability.

Menus may be altered, with prior notice to the customer, due to changes in some of their components and are based on a minimum of 4 diners.

The menus that include beverages comprise beer, soft drinks, mineral water, Manzanilla sherry, and young or crianza wines (one bottle for every three diners). Beverages are included from the beginning of the meal until dessert. Any drinks served at the bar or after dessert will be billed separately.

For menus that do not include beverages, all drinks must be paid for separately.

Payment must be made by bank transfer or directly at the establishment by credit card or cash 15 days in advance.

CANCELLATION POLICY:

Cancellation by the customer up to 7 days before the event will result in the loss of 20% of the deposit. If cancellation occurs within 72 hours prior to the event, 50% will be refunded. After 72 hours, no refund will be given as compensation. With regard to a reduction in the number of guests, if this is communicated at least 48 hours before the event, the cancelled menus will be refunded (provided that this number does not exceed 30% of the total number of guests). After this period, no refund will be made and the menus for the absent guests will not be served. In the event of a change to the reserved date, this must be communicated 15 days in advance and the change will be applied provided that availability exists.

CONTRACT CONDITIONS

The menus will be valid from 10/12/2025 to 9/12/2026.

For other quotes, please do not hesitate to call us on 954 22 31 83 or contact us by email at reservas@elrinconcillo.es.

MENU N° 1

PRIX 36€ | 45€ (boissons incluses)

MENU SERVI AU CENTRE DE LA TABLE, À PARTAGER ENTRE 4 CONVIVES

- Portions de Jambon Ibérique et Fromage pur de Brebis A.O.C. Zamora
 - Croquette de jambon ibérique ou Épinards aux pois chiches
 - Pavé de morue frite
 - Paella «chacinero» ou Riz crémeux à la joue de porc ibérique
 - Filet mignon de porc ibérique sauce whisky
-

- Home-made desserts and coffee

MENU N° 2

PRIX 45€ | 54€ (boissons incluses)

MENU SERVI AU CENTRE DE LA TABLE, À PARTAGER ENTRE 4 CONVIVES

- Portions de Jambon Ibérique et Fromage pur de Brebis A.O.C. Zamora
 - Tartine d'Anchois de la mer Cantabrique ou Lingot de foie de canard avec toasts et confitures
 - Dos de morue frite
 - Riz marin façon «caldoso» ou Riz à la queue de taureau ou Épinards aux pois chiches
 - Échine de porc ibérique de bellota grillée, avec champignons et pommes de terre rôties
-

- Desserts maison et Café

MENU N° 3

PRIX 54€ | 63€ (boissons incluses)

MENU SERVI AU CENTRE DE LA TABLE, À PARTAGER ENTRE 4 CONVIVES

- Assortiment d'Ibériques : Jambon Ibérique de Bellota, Longe ibérique de Bellota, Fromage pur de Brebis A.O.C. Zamora
- Salade de saison de la maison
- Palourdes marinière ou Coquinas de Huelva à l'ail
- Petits morceaux de merlu panés à la mode de Séville

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX :

- Casserole de dos de morue à la marinière avec gambas et palourdes
 - Tournedos de « Pluma Ibérica » avec pommes de terre braisées et sauce au brandy de Jerez
 - Riz crémeux à la queue de taureau
-

- Desserts maison et Café

MENU N° 4

PRIX 63€ | 73€ (boissons incluses)

MENU SERVI AU CENTRE DE LA TABLE, À PARTAGER ENTRE 4 CONVIVES

- Assortiment d'Ibériques : Jambon Ibérique de Bellota, Longe Ibérique de Bellota, Fromage pur de Brebis A.O.C. Zamora
- Lingot de foie de canard avec toasts et ses confitures
- Gambas blanches de Huelva
- Poulpe grillé avec parmentier de pommes de terre à la truffe

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX :

- Suprême de dos de morue extra au four avec «sanfaina»
 - Dos de turbot sauvage au four avec légumes de saison
 - Échine de porc ibérique de bellota grillée avec champignons et pommes de terre rôties
 - Ragoût de queue de taureau à la sévillane
 - Filet de bœuf avec pommes de terre braisées et légumes de saison
-

- Desserts maison et Café

CONDITIONS GÉNÉRALES

Les prix s'entendent par personne, TVA incluse.

Les Menus 1 et 2 sont élaborés selon une dégustation de plats (portion pour 4 convives). Les Menus 3 et 4 comprennent une dégustation d'entrées (portion pour 4 convives) et un plat principal individuel au choix.

Pour les menus confirmés moins de trois jours avant l'événement, des modifications pourraient intervenir selon le marché.

Les menus peuvent être sujets à des variations, avec préavis au client, selon la disponibilité des produits, et sont prévus pour un minimum de 4 convives.

Les boissons sont incluses pendant le repas : bières, sodas, eau minérale, manzanilla, vins jeunes ou crianza (une bouteille pour 3 convives).

Les menus comprenant des boissons incluent de la bière, des boissons rafraîchissantes, de l'eau minérale, du Xérès Manzanilla, ainsi que des vins jeunes ou de crianza (une bouteille pour trois convives). Les boissons sont incluses du début du repas jusqu'au dessert. Toute consommation servie au bar ou après le dessert sera facturée séparément.

Pour les menus ne comprenant pas de boissons, toutes les consommations devront être réglées séparément.

Le paiement s'effectuera par virement ou directement sur place par carte bancaire ou en espèces, 15 jours avant l'événement.

POLITIQUE D'ANNULATION:

L'annulation par le client jusqu'à 7 jours avant l'événement entraînera la perte de 20 % de l'acompte.

Si l'annulation a lieu dans les 72 h précédant l'événement, 50 % seront remboursés. Après ce délai de 72 h, aucun remboursement ne sera effectué à titre d'indemnisation.

Concernant la réduction du nombre de convives :

— Si elle est communiquée au maximum 48 h avant l'événement, le montant des menus annulés sera remboursé (dans la limite de 30 % du total des participants).

— Passé ce délai, aucun remboursement ne sera effectué et les menus des convives absents ne seront pas servis.

En cas de modification de la date réservée, celle-ci devra être communiquée 15 jours à l'avance, et le changement sera appliqué sous réserve de disponibilité.

Les menus seront en vigueur du 10/12/2025 au 09/12/2026.

Pour toute autre demande de devis, n'hésitez pas à nous appeler au 954 22 31 83 ou à nous contacter par email à reservas@elrinconcillo.es