

# TABERNA-RESTAURANTE EL RINCONCILLO. CASA FUNDADA EN 1.670

## Menú 1

*Salmorejo Cordobés con nuevo y jamón Ibérico.*

*Boquerones Fritos.*

*Revuelto de espárragos trigueros y jamón Ibérico.*

-----  
*Lomo de Salmón a la naranja ó Redondillo de Ternera Guisado en su jugo.*

-----  
*Postres Caseros y Café.*

## Menú 2

*Ensalada especial del chef.*

*Pavías de bacalao fritos en aceite de oliva virgen extra.*

*Revuelto de Boletus con jamón Ibérico*

-----  
*Lomo de Bacalao al ajo ó Carrillada Ibérica al vino oloroso de Jerez*

-----  
*Postres Caseros y Café.*

## Menú 3

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

-----  
*Tartar de Salmón.*

*Pavía de bacalao.*

*Cazuelita de Espinacas con garbanzos.*

-----  
*Lomo de Rape a la marinera ó Lomo Ibérico relleno de verduras.*

-----  
*Postres caseros y café.*

#### Menú 4

*Surtido de Ibéricos: Jamón Ibérico de bellota, Caña de Lomo Ibérica de bellota, Queso puro de Oveja DO. Zamora*

-----

*Anchoas del Cantábrico.*

*Daditos de lomo de Bacalao frito en aceite de oliva extra.  
cazuelita de espinacas con garbanzos.*

-----

*Plato principal a elegir entre: Lomo de bacalao a la Roteña, Chipirón en su tinta con arroz al horno y frutos secos, Pato confitado con puré de castaña y salsa de frambuesa, Solomillo Ibérico en salsa.*

-----

*Postres Caseros y Café*

#### Menú 5

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

-----

*Gambas Blancas de Huelva.*

-----

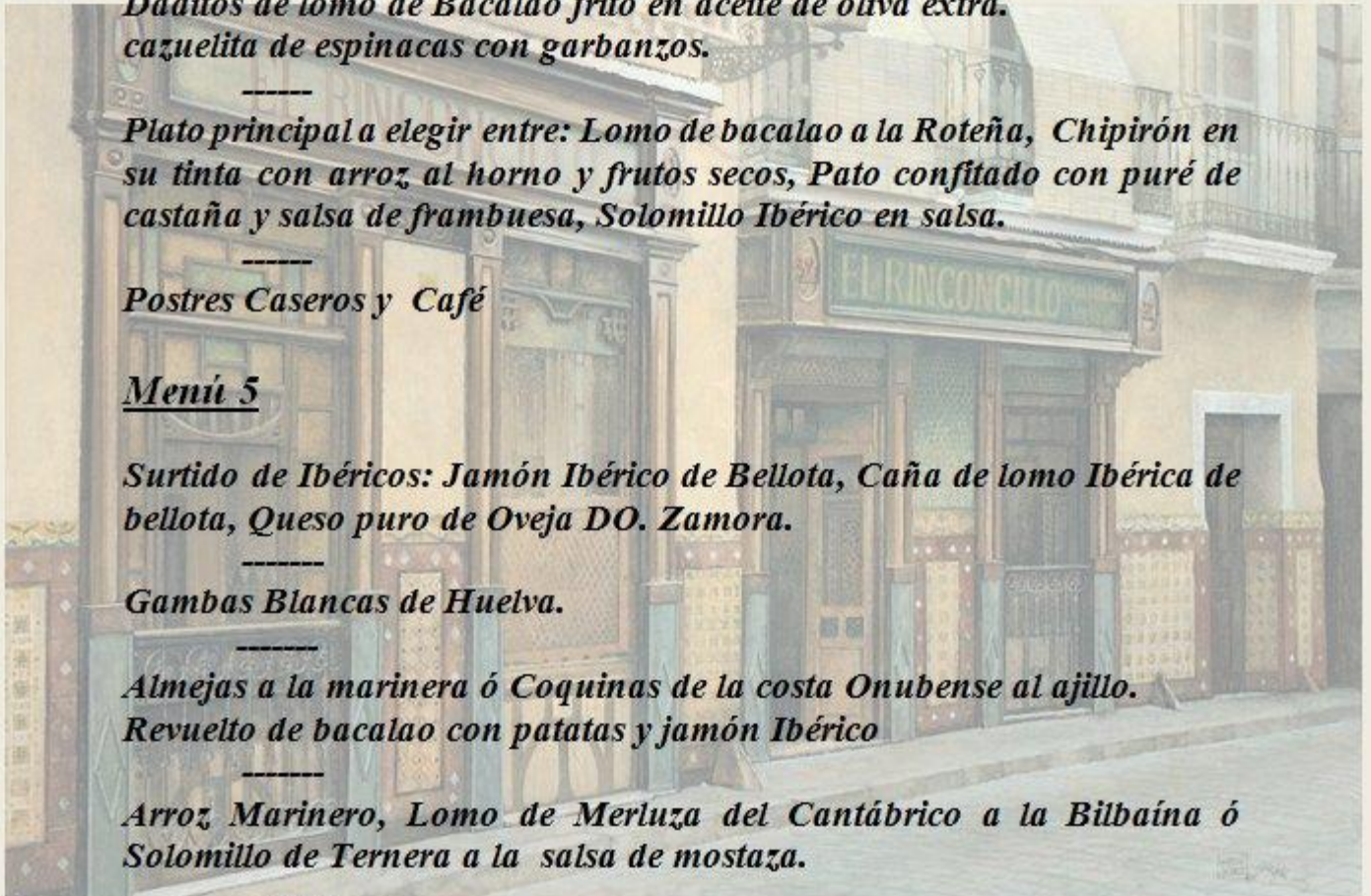
*Almejas a la marinera ó Coquinas de la costa Onubense al ajillo.  
Revuelto de bacalao con patatas y jamón Ibérico*

-----

*Arroz Marinero, Lomo de Merluza del Cantábrico a la Bilbaína ó  
Solomillo de Ternera a la salsa de mostaza.*

-----

*Postres Caseros y Café*



### Menú 6

*Surtido de Ibérico: Jamón Ibérico de Bellota, Caña de Lomo Ibérica de Bellota, Queso Puro de Oveja DO. Zamora.*

*Ensalada especial El Rinconcillo.*

*Almejas Gallegas a la Marinera ó Coquinas de la costa Onubense al ajillo. Gambas blancas de Huelva.*

*Corazones tiernos de alcachofas en aceite de oliva extra y jamón Ibérico.*

-----  
*Plato principal a elegir entre: Lomo de Bacalao en salsa verde, Lomo de Corvina a la bilbaína, Pluma Ibérica al caramelo, Tournedos de solomillo Ternera en salsa de setas, Brazuelo de cordero lechal en su jugo.*

-----  
*Postres Caseros y Café.*

### Menú 7

*Surtido de Ibérico: Jamón Ibérico de Bellota, Caña de Lomo Ibérica de Bellota, Queso Puro de Oveja DO. Zamora.*

*Ensalada templada El Rinconcillo.*

*Gambas blancas de Huelva.*

*Almejas Gallegas a la Marinera ó Coquinas de Huelva al ajillo*

*Arroz negro de chipirones y langostinos.*

-----  
*Plato principal a elegir entre nuestra amplia carta de pescados y carnes.*

-----  
*Postres Caseros y Café, copa de licor.*

### Menu 8

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

*Tartar de Atún Rojo.*

-----  
*Mariscada de: Gambas, langostinos, carabineros ó nécoras gallegas (SM)*

-----  
*Plato principal a elegir entre nuestra amplia carta de pescados y carnes*

-----  
*Postres caseros y Café, copa de licor.*

**PRECIOS:**

**Menú 1: 28,00€**

**Menú 2: 30,00€**

**Menú 3: 33,00€**

**Menú 4: 37,00€**

**Menú 5: 42,00€**

**Menú 6: 47,00€**

**Menú 7: 50,00€**

**Menú 8: 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 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 6.00€ 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 01/12/2016 al 30/12/2017.***

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