

TINTO & TAPAS

TAPAS



Groquetas de pollo y jamón

Cucurcho de calamares a la Andaluza

⊛ Huevo con papas fritas

⊛ Ensalada Sevillana

Lechugas mixtas, aceitunas negras, tomatitos frescos, pimientos, vinagre de jerez y aceite de oliva

☛ Papas bravas

SOPAS

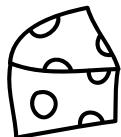


● Chupito de gazpacho con brocheta de verduras

Suquet de Peix

Clásica sopa valenciana de pescado con camarón, tomates y papas

TABLAS



⊛ Tabla de queso

⊛ Tabla de embutidos: Chorizo vela, lomo embuchado, salchichón extra ibérico y jamón serrano

⊛ Tortilla española de papa con cebolla y pimientos piquillo

● Platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

● Platillos libres de gluten

● Platillos picantes

MON-TADITOS & COCAS



Montadito de atún encebollado

Montadito de escalibada

Montadito de queso manchego

Montadito de chistorra y tomate cherry

Montadito de butifarra blanca y manzana

Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen

MINI BOCADILLOS



Pepito de lomo de cerdo

Pepito de res con champiñones

Bikini de jamón dulce y queso



CAZUELAS

⊛ Paella de mariscos

Arroz al azafrán cocido en fumet con calamar, camarón, mejillón, salsa verde de perejil y ajo

⊛ Róbalo con emulsión de aceitunas verdes Aliñado con aceite de aceitunas negras, alcacarras fritas y crema de papa

⊛ Pulpo salteado con ajo, papas y pimentón ahumado

⊛ Codillo de cerdo en salsa castellana

Cocido en vino blanco y terminado al horno, con la salsa de su propia cocción y patatas salteadas al ajo

Pecho de Res al vino tinto



POSTRES



Crema catalana caramelizada

● TARTA DE MANZANA

Sobre hojaldre y crema pastelera con una salsa de naranja, brandy y canela

Helado de turrón con galleta de almendras

⊗ "Musico" frutos secos con vino dulce

⊗ Platillos libres de gluten

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.

MENÚ DE ORIGEN VEGETAL

ENTRADAS



🍎fork ARANGINI DE AZAFRÁN

Jalea de tomate, calabaza encurtida

🍎fork COLIFLOR HARISSA

Tahini, alcaparra frita y eneldo

🍎fork TEXTURAS DE ALCACHOFAS

Albahaca, crema de coco, espinaca vapor

PLATOS FUERTES



🍎fork BERENJENA

Chutney de tomate, pistache y lavosh de tomillo

🍎fork GRILL BAO

Mix de lenteja, col agripicante, papa curly

SOPAS



🍎fork CREMA DE NUEZ DE LA INDIA

Uva rostizada, crocante de cebolla

POSTRES



CHOCO CACAHUATE

Bizcocho de cocoa con crema de maní y ganache de chocolate 70%

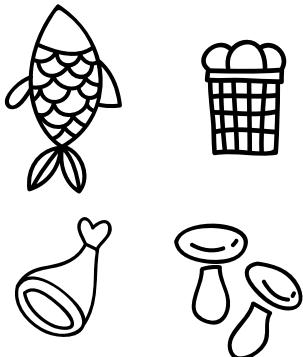
🍏 Platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🍏 Opción de origen vegetal
(Whole Food Plant-Based)

LOS PLATILLOS CON QUESOS DE ORIGEN ANIMAL, SERÁN REEMPLAZADOS POR QUESOS DE ORIGEN VEGETAL

MENÚ DE NIÑOS

MON— TADITOS COCAS &



Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen

MINI BOCADILLOS

Pepito de res

Bikini de jamón dulce y queso



TAPAS



Groquetas de pollo y jamón

⊗ Papas a la francesa con huevos

⊗ Platillos libres de gluten