

TINTO & TAPAS

TAPAS



Croquetas de pollo y jamón

Cucurucho 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



🍷 Ghupito 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

🍷 Platos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🍷 Platos libres de gluten

🍷 Platos 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

🍷 Róballo con emulsión de aceitunas verdes
Aliñado con aceite de aceitunas negras, alcaparras fritas y crema de papa

🍷 Pulpo salteado con ajo, papas y pimentón ahumado

🍷 Godillo 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

🍷 Platos 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



🍏🌱 ARANGINI DE AZAFRÁN

Jalea de tomate, calabaza encurtida

🍏🌱 COLIFLOR HARISSA

Tahini, alcaparra frita y eneldo

🍏🌱 TEXTURAS DE ALGACHOFAS

Albahaca, crema de coco, espinaca vapor

PLATOS FUERTES



🍏🌱 BERENJENA

Chutney de tomate, pistache y lavosh de tomillo

🍏🌱 GRILL BAO

Mix de lenteja, col agripicante, papa curly

SOPAS



🍏🌱 CREMA DE NUEZ DE LA INDIA

Uva rostizada, crocante de cebolla

POSTRES



CHOCO CAGAHUATE

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

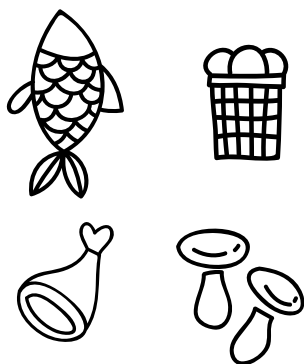
🍏 Plátanos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🌱 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

🌿 Platos libres de gluten