



**Servicio abastecimiento**

**Temporada de otoño/invierno**

**2013**

## Información general

- Los horarios de servicio de abastecimiento fuera de la temporada de verano serán los siguiente:
  - Lunes, miércoles y jueves: 12:30 a 19:00 h aproximadamente.
  - Martes: descanso.
  - Viernes: 12:30 a 23:30 horas aproximadamente.
  - Sábados y domingo: 9:00 a 23:30 aproximadamente.
  
- Los fines de semana habrá servicio de desayuno (mollete marchenero, integral, tortas de manteca, etc.).
  
- Todos los días estará habilitado el servicio de restaurante en el Salón de Plata.
  
- La carta de tapas irá renovándose mensualmente con nuevas incorporaciones.
  
- Se ofrece un servicio especial para la celebración de eventos familiares en barbacoas y salón multiuso (inclusive paquetes con castillo hinchable), con una oferta a medida del socio beneficiario.
  
- A continuación se muestran propuestas de menús para restaurante y celebración. Asimismo, un detalle de platos que pueden ser combinados a gusto del socio consumidor.

## Menú 1

### ENTREMESES

- ALMENDRAS Y OLIVAS
- COMBINADO IBÉRICO (JAMÓN IBÉRICO, CAÑA DE LOMO IBÉRICA, QUESO AÑEJO)
- PESCAITO FRITO
- BOMBA DE QUESO VIEJO
- PAN DE SALMOREJO Y JAMÓN
- GAMBAS BLANCAS

### 1º PLATO

SOLOMILLO EN SALSA DE ALMENDRAS

### POSTRE

TARTA ARTESANA

### BODEGA

- CERVEZA
- REFRESCO
- AGUA
- VINO TINTO O BLANCO

**Precio: 24 €/persona.**

## Menú 2

### ENTREMESES

- ALMENDRAS Y OLIVAS
- COMBINADO IBÉRICO (JAMÓN IBÉRICO, CAÑA DE LOMO IBÉRICA, QUESO AÑEJO)
- QUESO AÑEJO
- GAMBAS BLANCAS

### 1º PLATO

SALMOREJO CON HUEVO Y JAMÓN

### 2º PLATO

PEZ DE ESPADA CON GUARNICIÓN

### POSTRE

CREMA DE YOGURT CON TOCINO DE CIELO

### BODEGA

- CERVEZA
- REFRESCO
- AGUA
- VINO TINTO O BLANCO

**Precio: 25 €/persona.**

## Menú 3

### ENTREMESES

- ALMENDRAS Y OLIVAS
- JAMÓN IBÉRICO
- QUESO AÑEJO
- -GAMBAS BLANCAS

### 1º PLATO

SALMOREJO DE REMOLACHA CON AJO BLANCO

### 2º PLATO

SOLOMILLO EN SALSAS DE ALMENDRA

### POSTRE

CHARLOTA DE YOGURT Y TOCINO DE CIELO

### BODEGA

- CERVEZA
- REFRESCO
- AGUA
- VINO TINTO O BLANCO

**Precio: 27 €/persona.**

## Menú 4

### ENTREMESES

- ALMENDRAS Y OLIVAS
- JAMÓN IBÉRICO
- GAMBÓN PLANCHA
- PAN DE ANCHOAS DEL CANTÁBRICO
- BUÑUELOS DE MARISCO

### 1º PLATO

- SOLOMILLO AL PARMESANO

### POSTRE

- SEMIFRIO DE LECHE MERENGADA

### BODEGA

- CERVEZA
- REFRESCO
- AGUA
- VINO TINTO O BLANCO

**Precio: 28 €/persona.**

## Menú 5

### ENTREMESES

- ALMENDRAS Y OLIVAS
- COMBINADO IBÉRICO (JAMÓN IBÉRICO, CAÑA DE LOMO IBÉRICA, QUESO AÑEJO)
- GAMBAS BLANCAS
- PAN DE GODORNIZ
- CRUJIENTES DE GAMBA

### 1º PLATO

ENTRECOT DE TERNERA

### POSTRE

TARTA DE QUESO

### BODEGA

- CERVEZA
- REFRESCO
- AGUA
- VINO TINTO O BLANCO

**Precio: 28 €/persona.**

## Menú 6

### ENTREMESES

- ALMENDRAS Y OLIVAS
- COMBINADO IBÉRICO (JAMÓN IBÉRICO, CAÑA DE LOMO IBÉRICA, QUESO AÑEJO)
- QUESO AÑEJO
- ALMEJAS DE CARRIL
- CROQUETAS DE MARISCO
- PAN DE ANCHOAS

### 1º PLATO

PRESA AL PEDRO JIMÉNEZ

### POSTRE

CHOCOLATE TRES DELICIAS

### BODEGA

- CERVEZA
- REFRESCO
- AGUA
- VINO TINTO O BLANCO

**Precio: 29 €/persona.**



## Menú 7

### ENTREMESES

- ALMENDRAS Y OLIVAS
- COMBINADO IBÉRICO (JAMÓN IBÉRICO, CAÑA DE LOMO IBÉRICA, QUESO AÑEJO)
- GAMBAS BLANCAS
- PAN DE GODORNIZ
- CRUJIENTES DE GAMBA

### 1º PLATO

SOLOMILLO AL PARMESANO

### POSTRE

CREPES DE TURRÓN

### BODEGA

- CERVEZA
- REFRESCO
- AGUA
- VINO TINTO O BLANCO

**Precio: 29 €/persona.**

## Menú 8

### ENTREMESES

- ALMENDRAS Y OLIVAS
- COMBINADO IBÉRICO (JAMÓN IBÉRICO, CAÑA DE LOMO IBÉRICA, QUESO AÑEJO)
- QUESO AÑEJO
- ALMEJAS DE CARRIL
- PAN DE ANCHOAS

### 1º PLATO

MARISCADA

### 2º PLATO

DORADA AL HORNO

### POSTRE

SEMIFRIO DE SEVILLA

### BODEGA

- CERVEZA
- REFRESCO
- AGUA
- VINO TINTO O BLANCO

**Precio: 35 €/persona.**

## Menú 9. ECONÓMICO

### ENTREMESES

ALMENDRAS Y OLIVAS

### 1º PLATO

ENSALADA MIXTA O SALMOREJO CON GUARNICIÓN

### 2º PLATO

MERLUZA AL JEREZ O SOLOMILLO AL WHISKY

### POSTRE

TRES CHOCOLATES

### BODEGA

- CERVEZA
- REFRESCO
- AGUA

**Precio: 14 €/persona.**

## Opciones ENTREMESAS

COMBINADO IBÉRICO

- JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

- CAÑA IBÉRICA DE BELLOTA

- QUESO AÑEJO

GAMBAS BLANCAS

LANGOSTINOS TIGRES

LANGOSTINOS BLANCOS

ALMEJAS A LA MARINERA

ALMEJAS DE CARRIL

CROQUETAS DE MARISCO

CROQUETAS DE JAMÓN

PESCAITO FRITO

PAVÍA DE BACALAO

BUÑUELOS DE MARISCO

CROQUETAS DE MEMBRILLO

BOMBA DE QUESO VIEJO

PAN DE SALMOREJO Y JAMÓN

PAN DE SALMOREJO CON ANCHOAS

COGOLLOS CON ANCHOAS

CRUJIENTES DE GAMBA

REVUELTO DE CHAMPIÑONES

REVUELTO DE PATATAS CON

CHORIZO

REVUELTO DE HABITAS

## Opciones PRIMEROS PLATOS

- COCKTAIL DE MARISCO
  
- SALMOREJO CON HUEVO Y JAMÓN
  
- AJO BLANCO CON SALMOREJO DE REMOLACHA
  
- SOPA DE MARISCO
  
- SOPA DE TOMATE
  
- FI DE GUA DE PESCADO
  
- MARISCADA
  - GAMBAS BLANCAS
  
  - LANGOSTINOS
  
  - CIGALAS

## Opciones SEGUNDOS PLATOS

- SOLOMILLO AL WHISKY
- SOLOMILLO EN SALSA DE ALMENDRA
- SOLOMILLO A LA NARANJA
- PRESA PALETA A LA PLANCHA
- PRESA PALETA AL PREDIO JIMÉNEZ
- PRESA PALETA CON CEBOLLA CAMELIZADA
- CHURRASQUITO DE CERDO
- CHURRASQUITO DE POLLO
- ENTRECOT DE TERNERA
- PEZ DE ESPADA A LA PLANCHA
- ATÚN CON CREMA DE SALMOREJO
- MERLUZA AL JEREZ DULCE
- DORADA AL HORNO
- SALMÓN A LA PLANCHA

## Opciones POSTRES

- TRES CHOCOLATES
- ARROZ CON LECHE
- TIRAMISSU
- MOUSSE DE CHOCOLATE
- CREMA DE YOGURT CON TOCINO DE CIELO
- CREMA DE TURRÓN
- SEMIFRIO DE SEVILLA
- TARTA ARTESANA