



# Menú 1

## Aperitivos en centro de mesa

Fritura de boquerones y calamares a la andaluza

Croquetas caseras

Ensaladilla de alcachofa

Ensalada de tomate trinchado con pericana y picadillo de salazones

## Plato principal

Solomillo ibérico con cebolla caramelizada, Brie y vinagre de Módena  
acompañada de patata gajo y fagot de espárragos

\* opción de pescado concretando número

(Lomo de dorada con crujiente de verduras a la crema de azafrán)

## Postre

Tarta al gusto

## Bodega

Vino tinto Rioja, vino blanco, refrescos, cervezas, cava o sidra, café, infusión

Precio del menú indicado: 50€ IVA incluido

Copas a 7€ Refrescos 3€

\*Opción de pescado concretando número de personas

\*Declaración de alérgenos a disposición

\*En caso de intolerancias o alergias informar al restaurante



Hostal  
**SanJuan**

# Menú 2

## Aperitivos en centro de mesa

Ensaladilla marinera con anchoa  
Vasito de salmorejo cordobés  
Berenjenas fritas con miel  
Ensalada gourmet de queso de cabra

## Plato principal

Dúo de arroces "a banda" y "magro con verduras"  
o  
Fideuá marinera

## Postre

Tarta al gusto acompañada de helado de turrón

## Bodega:

Vino tinto rioja, vino blanco rueda, refrescos, cervezas, cava o sidra, café, infusión

Precio del menú indicado: 47€ IVA incluido

Copas a 7€ Refrescos 3€

\*Opción de pescado concretando número de personas

\*Declaración de alérgenos a disposición

\*En caso de intolerancias o alergias informar al restaurante



# Menú 3

## Aperitivos en centro de mesa

Fritura de pescaditos y calamares  
Patatas primor con salsas caseras de all i oli y bravas  
Ensalada mediterránea con dúo de salsas  
Croquetas caseras

## Plato Principal

Dúo de arroces a elegir: "senyoret", "magro y verduras", "alicantina",  
"secreto ibérico con setas", "conejo con garbanzos y ajetes tiernos"

## Postre

Milhoja de crema caramelizada

## Bodega:

Vino tinto rioja, vino blanco rueda, refrescos, cervezas, cava o sidra, café, infusión

**Precio del menú indicado: 48€ IVA incluido**

**Copas a 7€ Refrescos 3€**

\*Opción de pescado concretando número de personas

\*Declaración de alérgenos a disposición

\*En caso de intolerancias o alergias informar al restaurante



# Menú 4

## Aperitivos en centro de mesa

Rueda de lomo ibérico y queso manchego curado

Croquetas caseras de ave y jamón

Ensalada gourmet de queso de cabra con cebolla caramelizada, nueces y piñones

Patatas al montón con jamón ibérico, pimiento y huevos rotos

## Plato principal

Entrecote de ternera de pasto grill con patatas de río y pimientos de Gernika

o

Lomo de bacalao al pil-pil y crema de pimiento del piquillo sobre crujiente de patata

## Postre

Profiteroles de nata con helado de vainilla y chocolate

## Bodega:

Vino tinto rioja, vino blanco rueda, refrescos, cervezas, cava o sidra, café, infusión

Precio del menú indicado: 55€ IVA incluido

Copas a 7€ refrescos 3€

\*Opción de pescado concretando número de personas

\*Declaración de alérgenos a disposición

\*En caso de intolerancias o alergias informar al restaurante





# Menú infantil

## Plato individual

*Chips, aceitunas, pizza, queso manchego y jamón,  
Croquetas caseras de pollo y jamón*

## Plato principal

*Fingers de pollo casero con patatas fritas*

o

*Arroz "a banda", "Magro con verduras", "Fideuá"*

## Postre

*Helado o tarta*

## Bebidas

*Agua y refrescos*

**Precio: 28€ IVA incluido**

\*Opción de pescado concretando número de personas

\*Declaración de alérgenos a disposición

\*En caso de intolerancias o alergias informar al restaurante



# Menú juvenil

## Aperitivos centro mesa

Queso manchego y jamón ibérico, calamares romana,  
croquetas caseras de jamón y pollo, patatas bravas

## Plato principal

Arroz "a banda", "Magro con verduras", "Fideuá"

o

Hamburguesa de ternera gourmet con lechuga, tomate,  
cebolla caramelizada, queso y bacon con patatas

o

(1\*) Entrecote de ternera al grill con salsa a la pimienta y patatas

## Postre

Coulant de chocolate con helado

## Bebidas

Agua y refrescos

Precio: 35€ IVA incluido

(1\*) Suplemento Entrecote: 5€

\*Opción de pescado concretando número de personas

\*Declaración de alérgenos a disposición

\*En caso de intolerancias o alergias informar al restaurante