

SOPAS

Sopa de picadillos (1 pers)	3,50€
Sopa de almendras (1 pers)	3,50€
Sopa de marisco (1 pers)	4,50€
Sopa sevillana (1 pers)	4,50€
Sopa de alcachofas (1 pers)	4,00€
Sopa de cebolla (1 pers)	3,50€

REVUELTOS

Setas naturales (1 pers)	10,00€
Champiñón natural (1 pers)	10,00€
Espárragos (1 pers)	10,00€
Ajetes con gambas (1 pers)	10,00€
Judías verdes con jamón (1 pers)	10,00€

ARROCES

Paella de marisco (2 pers)	20,00€
Arroz con bogabante caldoso (4 pers)	35,00€
Arroz el señorito seco (2 pers)	20,00€
Arroz torreño seco (2 pers)	15,00€
Paella normal seca (2 pers)	15,00€
Fideua seca (2 pers)	20,00€
Arroz caldoso con conejo y alcachofas (4 pers)	35,00€
Arroz caldoso con verduras (4 pers)	20,00€

CARNES (Precios según mercado)

Osobuco (4 pers)
Conejo con caracoles (4 pers)
Cochinillos (5 pers)
Pierna de choto o cordero al horno (4 pers)
Paletilla de choto o de cordero al horno (4 pers)
Falda de ternera rellena (4 pers)
Redondo de ternera al horno (4 pers)
Choto al ajillo (4 pers)

Strogonoff (1 pers)

Rabo de toro relleno de queso y hojaldre (4 pers)

Solomillo de ternera al olivo (4 pers)

Pechugas de pollo rellenas de gambas (5 pers)

Solomillo de cerdo con setas (5 pers)

Muslos de pollo al champagne (5 pers)

PESCADO (Precios según mercado)

Lubina al horno

Lubina a la espalda

Lubina rellena de gambas y calamares

Trucha con beicon, gambas y almejas

Trucha rellena de jamón

Dorada a la espalda

Dorada al horno

Lomos de dorada rellenos de gambas y mejillones con salsa a la marinera

Lenguado menier

Lenguado con almendras

Salmón al champagne

Salmón a la crema

Salmón marinado al eneldo

Salmón con salsa de queso fresco

Cazuela de merluza a la vasca

Cazuela de merluza a la marinera

Cazuela de merluza a la salsa verde

Zarzuela de pescado (min. 2 pers)

Aguja en salsa a la pimienta

POSTRES

Mousse de chocolate	3,00€
Tarta de pionones	3,00€
Crema catalana	2,50€
Cúpulas de piña	3,00€
Peras al vino tinto o blanco	3,00€
Suspiros de Boabdil	2,50€

Helado casero con fondo de pistacho

4,00€