

MENU

RESTAURANTE

EL CAZO ANDALUZ

BOCADILLOS:

CHIVITO:BACOM, LOMO, HUEVO, LECHUGA, TOMATE Y MAHONESA

LIGERO:PECHUGA DE POLLO, LECHUGA, TOMATE Y MAHONESA

REVUELTO DE TRIGUEROS, AJOS TIERNOS Y GAMBAS

BRASCADA:TERNERA, JAMON SERRANO Y CEBOLLA

ALMUSSAFES:SOBRASADA, QUESO Y CEBOLLA

BLANCO Y NEGRO:LONGANIZA Y MORCILLA

ROJO Y NEGRO:CHORIZO Y MORCILLA

HABAS CON LONGANIZA

TORTILLA DE PATATAS

ATUN Y TOMATE

ENTRANTES: (PARA COMPARTIR) P.V.P.

VERDURAS EN TEMPURA

BERENJENAS FRITAS CON MIEL DE CAÑA

TABLA DE IBERICOS Y QUESOS REGIONALES

TIMBAL DE HUEVOS CON PATATAS Y JAMON IBERICO

REVUELTO DE TRIGUEROS CON AJOS TIERNOS Y GAMBAS

MILHOJA DE VERDURAS A LA PLANCHA CON QUESO CABRA

CROQUETAS CASERAS VARIADAS: (2 UNIDADES DE CADA)

DE POLLO DE CORRAL

BACALAO Y PATATA

JAMON SERRANO

VEGANA

TAPAS: P.V.P

ENSALADILLA RUSA

PATATAS BRAVAS CASERAS

PIMIENTOS DEL PADRON FRITOS

MORCILLA DE ARROZ A LA BRASA

PINCHO DE TORTILLA DE PATATAS

TIRAS DE POLLO CRUGIENTES CON MERMELADA DE TOMATE

CRUJIENTE DE QUESO DE CABRA CON SALSA DE ARANDANOS

ENSALADAS:

P.V.P.

CESAR

DE LA CASA

VALENCIANA

PIMIENTOS ASADOS

TOMATE CON VENTRESCA DE ATUN

ESPECIALIDADES:

P.V.P.

FRITURA DE PESCADO VARIADA

RABO DE TORO A LA CORDOBESA

CAZON EN ADOBO

CLOCHINAS AL VAPOR

TELLINAS PLANCHA CON SALSA MERY

BOQUERONES FRITOS

TORTILLITAS DE CAMARONES

PUNTILLA

SEPIA REBOZADA

CALAMAR A LA ANDALUZA

SALMOREJO (SEGUN TEMPORADA)

GAZPACHO ANDALUZ (SEGUN TEMPORADA)

AJO BLANCO (SEGUN TEMPORADA)

MIGAS CASERAS (SEGUN TEMPORADA)

PESCADOS:

P.V.P.

TATAKI DE ATUN

BACALAO CONFITADO A BAJA TEMPERATURA

SALMON A LA PLANCHA

SEPIONET

CORVINA AL HORNO

CARNES:

P.V.P.

SOLOMILLO DE CERDO A LA PARRILLA

ENTRECOT DE TERNERA

SECRETO IBERICO

COSTILLAR DE CERDO ASADO

BROCHETA DE PECHUGA DE POLLO

POSTRES:

P.V.P

TARTA DE QUESO

MOCACHINO

TARTA DE CHOCOLATE

BROWNIE CON HELADO DE NARANJA

PARFAIT DE ALMENDRA

HELADOS:(VAINILLA,CHOCOLATE,FRESA)

FRUTA DE TEMPORADA

