



Menús personalizados

Precio: 75,00€

1º selecciona 10 aperitivos de nuestra carta

Aperitivos fríos

Queso

Jamón

Lomito ibérico

Carne mechada con cherry y ali-oli

Foie con gelatina de Pedro Ximénez

Sashimi de atún

Tataki de atún de almadraba

Cucharita de tartar de aguacate y salmón

Tostitas de paté de cabracho

Burrito de presa ibérica y guacamole

Mini brioche de pollo con curry

Canastillas de cous cous con pasas y piñones

Pincho de salmón y queso con mayonesa de eneldo

Brochetita de langostinos con piña y melón

Canastillas de ensaladilla de gambas al ajillo

Pionono de bacalao con merengue de ali-oli

Delicia de queso azul con mermelada de frambuesa

Pan frito con aceitunas negras y anchoas

Bocadito matrimonial (anchoa/boquerón)

Bombón de foie con crocanti de almendras

Nuestros vasitos

Vasito de cóctel del mar

Vasito de ensalada de frutas, queso de cabra y nueces

Vasito de gazpacho andaluz

Vasito de salmorejo

Vasito de ajo blanco

Nuestros panes de la casa

Pan de mechada con jamón ibérico
Pan de queso de oveja con anchoas
Pan de huevo a la plancha y jamón ibérico
Bacalao ahumado con base de salmorejo
Tartar de atún y mayonesa de Washington
Chicharrón de Cádiz con sal maldon, aove y lima

Aperitivos calientes

Chicharrones
Cartuchitos de adobo y choquitos
Mini pavías de merluza con mayonesa de azafrán
Mini tortillitas de camarones
Daditos de merluza macerados en vino fino
Mini empanadillas argentinas de carne
Bastoncillos de berenjenas con miel de caña
Calabacines rellenos de carne con salsa PX/queso
Croquetas de la abuela
Canastillas de pisto gratinado
Buñuelitos de bacalao
Saquitos de marisco con mayonesa de soja
Pechuguitas de pollo con bechamel
Bastoncitos de berenjenas con miel de caña
Lagrimitas de pollo con salsa de miel y mostaza
Mini brochetas de pollo al curry
Mini pinchos morunos
Mini pinchos de gambas con salsa thai

Nuestras cazuelitas

Cazuelita de arroz caldoso con langostinos
Cazuelita de carrillada ibérica
Cazuelita de huevos estrellados con patatas y chorizo
Cazuelita de berza
Cazuelita de bacalao a la roteña

¿Quieres añadir uno de nuestros puestecitos?

Restaurante Bar Jamón

Quesos

Puesto con 6 tipos de quesos aderezados con frutas, mermeladas y frutos secos: 6€ + 10% IVA/comensal

Jamón

Jamón 5j 450-650 € + 10% la pieza según peso
Cortador de jamón 180 € + 21% IVA

Rinconcito ibérico

Lomo ibérico + chicharrones + queso viejo + salchichón ibérico: 3,90€ + 10% IVA/comensal

Pescaíto

Mini pavías, choquito frito, cazón en adobos, y mini tortillitas de camarones: 5,90 € + 10% IVA/comensal

Arroces (a seleccionar dos)

Arroz negro
Arroz caldoso con langostinos
Arroz del señorito
Arroz meloso con carrillada ibérica

5,90 € + IVA/comensal

2º selecciona dos entrantes de nuestra carta

Jamón
Lomito ibérico
Tabla de quesos
*Langostinos cocidos
Paté de cabracho
Medallón de paté de pato

*Otros mariscos: según precio de mercado

3º elige tu sorbete (sujetos a fruta de temporada)

Sorbete de limón al cava

Restaurante Bar Jamón

Sorbete de mandarina

Sorbete de fresa

Sorbete de mango

Sorbete de kiwi

4º plato principal: carne o pescado

Carnes

Solomillo ibérico al PX

Solomillo ibérico a la crema de quesos

Solomillo ibérico a la crema de setas

Solomillo Wellington relleno de foie y napado con salsa de boletus

(Otras carnes a consultar)

Pescados

Lomo de bacalao en salsa de almendras

Taco de merluza en salsa de camarones

Merluza con salsa de ortiguillas y langostinos

Arroz caldoso con langostinos

5º postre

Elige entre una selección de postres

Barra libre 3 horas y recena de montaditos

Bodega

Cervezas, refrescos, vino rioja, vino blanco seco y semidulce, vinos generosos y agua.

Precio por persona: 75 € IVA incluido

*Contamos con opciones especiales para todo tipo de alergias alimentarias.