



TABERNA EL ESCONDITE

MENÚ A

Copa de aperitivo de bienvenida

Entrantes al centro

*Salmorejo con jamón y huevo
Croquetas de jamón y pollo
Berenjenas a la miel de caña
Tostas de patés variados y ahumados de la casa*

Primeros – a elegir –

*Revuelto de la tierra, con huevo, jamón, espárragos y champiñón fresco
Ensalada de queso de cabra templado y costrones de pan frito*

Principal – a elegir –

*Asado de cerdo con salsa de vino tinto, ciruelas pasas y orejones
Dorada con crujiente de bacon*

Postres

*Degustación de postres
Dulces navideños*

Bebidas

*Cerveza y refrescos
Vinos blanco y tinto de la casa*

*Precio por persona 27.00 € (I.V.A. incluido)
A partir de 15 personas*



TABERNA EL ESCONDITE

MENÚ B

Copa de aperitivo de bienvenida

Entrantes al centro

Salmorejo

Piruletas de queso

Surtido de ibéricos y queso de oveja

Tostas de salmón con salsa de mostaza y eneldo

Croquetas de jamón y pollo

Primeros – a elegir –

Revuelto del mar, con gambas, salmón ahumado y salmón fresco

Papas al retortero con huevo de codorniz

Principal – a elegir –

Lubina con fritada de ajos y patatas

Solomillo de cerdo al PX con patatas fritas

Postres al centro

Degustación de postres

Dulces navideños

Bebidas

Cerveza y refrescos

Vinos blanco y tinto de la casa

Precio por persona 29.00 € (I.V.A. incluido)

A partir de 15 personas



TABERNA EL ESCONDITE

MENÚ C

Copa de aperitivo de bienvenida

Entrantes al centro

*Jamón ibérico de bellota
Queso curado de oveja
Caramelos de gambas
Berenjenas a la miel de caña
Uvas con crema de queso roquefort
Croquetas surtidas de jamón, bacalao y morcilla*

Primeros – a elegir –

*Lomito de salmón con crujiente y salsa de piquillo
Desastre de verduras asadas*

Principal – a elegir –

*Estofado de rabo de toro con patatas fritas
Bacalao en salsa verde con almejas y gambas*

Postres al centro

*Degustación de postres
Dulces navideños*

Bebidas

*Cerveza y refrescos
Vinos blanco y tinto de la casa*

*Precio por persona 31.00 € (I.V.A. incluido)
A partir de 15 personas*



TABERNA EL ESCONDITE

MENU D

Copa de aperitivo de bienvenida

Entrantes - al centro -

Queso curado de oveja

Selección de ibéricos

Dátiles con bacon

Salmorejo con huevo y jamón

Caramelos de morcilla

Verduras en tempura

Croquetas caseras de jamón y pollo

Primeros - a elegir -

Volcán de patatas pajas con revuelto de espárragos, champiñón y jamón

Lasaña de verduras

Principal - a elegir -

Escalopitos de ternera en salsa

Lomo de salmón al vapor con infusión de eneldo y verduritas

Postres al centro

Surtido de postres de la casa

Dulces navideños

Bebidas

Cerveza y refrescos

Vinos blanco y tinto de la casa

Precio por persona 33.00 euros (I.V.A. incluido)

A partir de 15 personas

Reservas al teléfono: 957 470 000 o al Fax: 957 475 496
Rodríguez Marin s/n (callejón frente al arco alto de la Corredera)

E-mail: info@casadelosazulejos.com



TABERNA EL ESCONDITE

MENU E

Aperitivo de bienvenida

Entrantes - al centro -

*Queso curado de oveja
Selección de ibéricos
Salmorejo con huevo y jamón
Empanada de marisco
Tostadas de pringá del cocido
Berenjenas con miel de caña
Surtido de croquetas de jamón, bacalao y foie*

Primeros - a elegir -

*Timbal de patata con gulas al ajillo
Revuelto de champiñón, espárragos y jamón*

Principal - a elegir -

*Solomillo ibérico con frutas del bosque y roesti de patatas
Lomo de corvina al horno con arroz salvaje*

Postres al centro

*Surtido de postres de la casa
Dulces navideños*

Bebidas

*Cerveza y refrescos
Vinos blanco y tinto de la casa*

*Precio por persona 35.00 euros (I.V.A. incluido)
A partir de 15 personas*



TABERNA EL ESCONDITE

MENU F

Aperitivo de bienvenida

Entrantes - al centro -

Queso curado de oveja

Jamón Ibérico de bellota

Dados de salmón ahumado en salsa de mostaza y eneldo

Langostinos y verduras en tempura

Dátiles con bacon

Croquetas caseras de jamón y pollo

Berenjenas con miel de caña

Piruletas de queso

Primeros - a elegir -

Ensalada de queso de cabra con aderezo de mostaza de Dijon

Desastre de verduras asadas con galletas ad-hoc

Principal - a elegir -

Entrecote de ternera, salsa de pimienta negra y patatas chascadas

Bacalao Escondite en pil-pil mejorado y patatas paja

Postres al centro

Surtido de postres de la casa

Dulces navideños

Bebidas

Cerveza y refrescos

Vinos blanco y tinto de la casa

Precio por persona 37.00 euros (I.V.A. incluido)

A partir de 15 personas

Reservas al teléfono: 957 470 000 o al Fax: 957 475 496
Rodríguez Marin s/n (callejón frente al arco alto de la Corredera)

E-mail: info@casadelosazulejos.com



MENÚ HISPANO-MEXICANO

Tapeo al centro

Salmorejo tradicional con guarnición de jamón serrano y huevo duro

Guacamole con totopos

Berenjenas a la miel de caña

Quesadillas variadas

Bacalao en Tempura

Croquetas caseras de Jamón y Pollo

Puntas de Solomillo con salsa verde

Flamenquín de cerdo y Jamón Serrano

Fajitas de pollo

Postres al centro

Surtido de postres de la casa

Dulces navideños

Bebidas

Cerveza y refrescos

Vinos blanco y tinto de la casa

Precio por persona 20,00 € (I.V.A. incluido)

A partir de 10 personas

Reservas al teléfono: 957 470 000 o al Fax: 957 475 496
Rodríguez Marin s/n (callejón frente al arco alto de la Corredera)

E-mail: info@casadelosazulejos.com