

RESTAURANTE “PACO ORTEGA”

Menú Por Raciones

BEBIDAS.

Agua mineral.

Refrescos.

Cerveza.

Vino rosado.

Rioja de la casa.

APERITIVOS.

Ensaladilla rusa.

Choquitos fritos.

Cazón en adobo.

Puntillitas fritas.

Crujientes de jamón y queso.

Croquetas de chorizo criollo.

Carne ibérica al “Paco Ortega”.

Albóndigas en salsa de piñones acompañadas de patatas fritas.

PARA ENDULZAR.

Mesa buffet de pasteles.

Precio por comensal: **25 €.**

Incluye: Chupito de la casa y combinado de licor.

RESTAURANTE “PACO ORTEGA”

Menú Retinto

BEBIDAS.

Agua mineral.

Refrescos.

Cerveza.

Vino rosado.

Rioja de la casa.

APERITIVOS.

Jamón ibérico y queso de la casa.

Almejas a la marinera.

Crujiente de lomo alto de Retinto.

Croquetas de solomillo de Retinto Alcázar.

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR).

Carne de Retinto “a la ruta del toro”.

Hamburguesa de Retinto al estilo “Paco Ortega”.

PARA ENDULZAR.

Mousse de alfajor.

Precio por comensal: **30 €.**

Incluye: Chupito de la casa y combinado de licor.

RESTAURANTE “PACO ORTEGA”

Menú “Mirando al Mar”

BEBIDAS.

Agua mineral.

Refrescos.

Cerveza.

Vino rosado.

Rioja de la casa.

APERITIVOS.

Fuente de jamón y queso de la casa.

Almejas a la marinera.

Paté de langostinos de Sanlúcar de Barrameda.

Crujiente de gamba blanca.

Croquetas caseras de merluza y almendras.

PLATO PRINCIPAL.

Vieira rellena de cóctel de marisco.

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR).

Filete de atún de la Almadraba con cebolla caramelizada.

Tronco de corvina al pan frito.

PARA ENDULZAR.

Tarta de caramelo y galleta.

Precio por comensal: **30 €.**

Incluye: Chupito de la casa y combinado de licor.

RESTAURANTE “PACO ORTEGA”

Menú Ibérico

BEBIDAS.

Agua mineral.

Refrescos.

Cerveza.

Vino rosado.

Rioja de la casa.

APERITIVOS.

Surtido de crujientes.

Croquetas de espinacas con queso roquefort.

Queso curado de la casa en aceite.

Paté de jamón ibérico de bellota.

PLATO PRINCIPAL.

Hojaldre relleno de boletus y queso gouda.

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR).

Parrillada ibérica acompañada de patatas fritas (para tres personas).

Venado de “La Janda” al vino tinto.

Dados de jabalí estofado.

PARA ENDULZAR.

Crema de queso con miel y nueces.

Precio por comensal: **25 €.**

Incluye: Chupito de la casa y combinado de licor.

RESTAURANTE “PACO ORTEGA”

Menú Sugerente

BEBIDAS.

Agua mineral.

Refrescos.

Cerveza.

Vino rosado.

Rioja de la casa.

APERITIVOS.

Ensalada “Paco Ortega” con frutos secos y vinagreta francesa.

Huevos escondidos con salsa tártara.

Raviolis de berenjenas.

Tortillitas “a la buena mujer”.

Jamón ibérico.

PLATO PRINCIPAL.

Tostas de queso de cabra y miel.

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR).

Bolo de pollo relleno con salsa de zanahorias al Pedro Ximénez.

Rollitos ibéricos en salsa de almendras.

PARA ENDULZAR.

Mousse de alfajor.

Precio por comensal: **25 €.**

Incluye: Chupito de la casa y combinado de licor.

RESTAURANTE "PACO ORTEGA"

Menú Clásico

BEBIDAS.

Agua mineral.

Refrescos.

Cerveza.

Vino rosado.

Rioja de la casa.

APERITIVOS.

Surtido de ibéricos.

Croquetas de puchero caseras.

Bocaditos de queso "Payoyo" y pimientos asados.

Sorbito de salmorejo con virutas de jamón y
huevo.

PLATO PRINCIPAL.

Consomé de ave con su fondo a la hierbabuena.

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR).

Carrillada al oloroso acompañada de patatas panaderas.

Pez espada en salsa verde con su guarnición.

PARA ENDULZAR.

Mousse de straciatella.

Precio por comensal: **22 €.**

Incluye: Chupito de la casa y combinado de licor.