



LAS TINAJAS

PLATOS PREPARADOS
POR ENCARGO.

SERVICIO A DOMICILIO.

Jamón al corte 100% ibérico (Ración).	26
Queso Payoyo (Ración).	23
Timbal de gambas, aguacate sobre fondo de salmorejo.	15
Ensalada de pimientos asados, queso fresco de Montefrío y aguacate.	15
Ensalada de queso de cabra con vinagreta de mango y frutos secos.	15
Crema de centollo y carabineros al Dry Sack.	12
Croqueta de rabo de toro y chocolate (Unidad).	5
Pastel de puerros a la crema de hortalizas (8 Raciones).	40
Alcachofas salteadas con jamón de Trevélez y gambas.	16
Rollito de berenjena relleno de setas y Jabugo gratinado al queso (Unidad).	5
Tallos de acelgas rellenos de jamón y queso (Ración).	17
Bacalao gratinado con alioli de ajo confitado sobre espinacas (Ración).	24
Supremas de rape con pasas, piñones y cebollitas (Ración).	25
Lomos de merluza en salsa verde.	26

Pulpo braseado con alioli de pimentón de la Vera.	20
Cochinillo asado, "medio o entero" (Kilo).	39
Carrillera ibérica estofada con manzana y cebolla caramelizada (Ración).	19
Presa ibérica en salsa de mostaza de Dijon (Ración).	19
Rabo de toro a la Andaluza (Ración).	19
Paletilla de cordero al homo.	28
Solomillo de vaca con foic, al vino de Oporto (Ración).	27
Tarta crujiente de almendras y frambuesas (8 Raciones).	33
Tarta de yema con avellanas (8 Raciones).	33
Tarta de tres chocolates (8 Raciones).	33
Tarta de queso (8 Raciones).	33

+10% de IVA incluido.