

quincearrobas

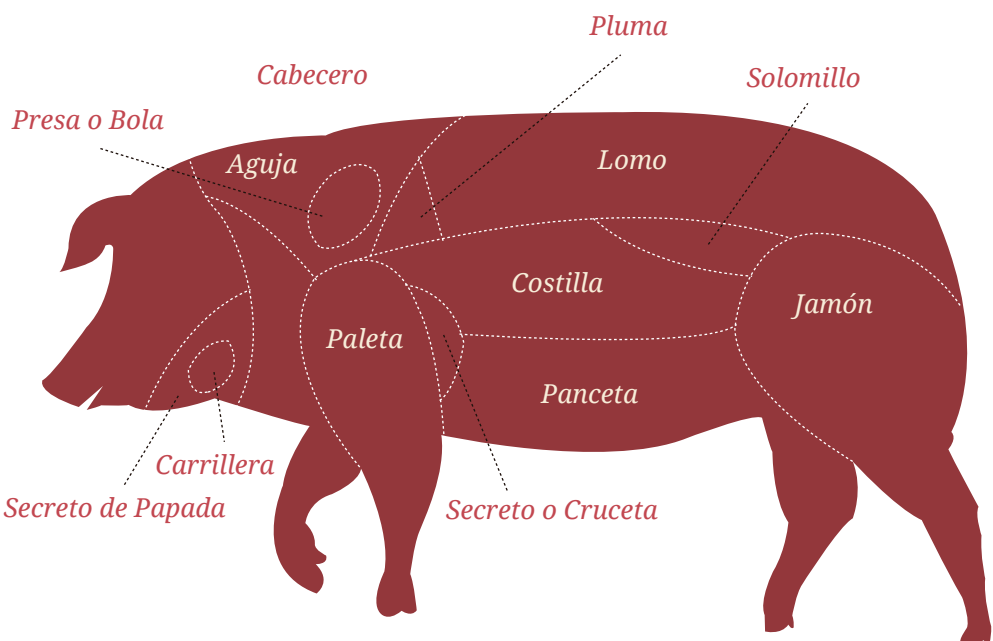
MESONES DE AUTÉNTICO IBÉRICO

CARNES A LA BRASA

Nuestra nueva cocina de carbon es perfecta para realzar el sabor de la mejor carne Ibérica del mundo, deliciosos cortes que puede disfrutar con nuevas y sorprendentes guarniciones y salsas.

	media	ración
Solomillo Ibérico <i>Con nuestras tradicionales patatas fritas de Sanlúcar o nuevas patatas asadas.</i>		5,00/9,50
Secreto Ibérico con Setas a la Castellana <i>Un nuevo y delicioso plato con guarnición de setas a la castellana, disfrútelo.</i>	NUEVO	4,00/12,00
Secreto Ibérico a la Brasa <i>Con nuestras tradicionales patatas fritas de Sanlúcar o nuevas patatas asadas.</i>		5,50/10,00
Secreto con Wok de Verduras <i>Un sorprendente toque oriental, con una fresca maceración y una guarnición de verduras al wok.</i>	NUEVO	11,00
Selección Ibérica <i>Nuestra selección de siempre con deliciosas patatas fritas o asadas.</i>		11,50
Pluma Ibérica con Mojo Rojo y Mojo Verde <i>Una de las carnes ibéricas más jugosas y tiernas, acompañada de mojo rojo y verde hechos aquí en nuestra cocina.</i>	NUEVO	6,50/12,50
Filetón de Cabeza de Lomo (300g) <i>Un corte ideal para las brasas, con un sabor delicioso mejorado por nuestra cocina de carbón.</i>	NUEVO	15,00
Presas con Patatas asadas y Pisto <i>El corte noble del Ibérico.</i>	NUEVO	12,50
Chuletas de Lomo con Col Roja y Puré de Manzana <i>Una guarnición tradicional en Inglaterra para acompañar la carne de lomo.</i>	NUEVO	11,00
Carne Extra con Parrillada de Verduras <i>El plato "paleo" carne y verdura asada, sal en escamas y un toque de aceite.</i>		12,50

Servicio de pan 0.60e por persona. Precio en Euros IVA incluido. Disponemos de información sobre alérgenos.



CARNES IBÉRICAS A LA BRASA

quince arrobas

MESONES DE AUTÉNTICO IBÉRICO

COCINA CALIENTE

Mini Burger Montesierra

Todo un clásico, pídale con o sin queso.

tapa ración
Unidad **3,50**

Carrillada Ibérica en Salsa

Nueva receta de carrillada con un toque agridulce, le sorprenderá.

NUEVO **3,50 / 7,50**

Albondigas Ibéricas en Queso Viejo

Este plato será un referente de nuestra nueva carta, disfrútelo.

NUEVO **3,00 / 7,00**

Guiso Quince Arrobas

Suave guiso tradicional con Ibéricos.

NUEVO **5,50**

Lasaña de Calabacín Berenjena y Queso de Cabra

5,0

Hamburguesa Ibérica de Secreto (200g)

Nuestra super hamburguesa gourmet.

8,50

Parrillada de Verduras a la Brasa

Un plato que vuelve a nuestra carta con el impresionante sabor que le da nuestro nuevo horno de brasas.

NUEVO **9,00**

HUEVO CAMPEROS

Huevos Montesierra

Patatas fritas de Sanlúcar, Jamón Ibérico Montesierra y huevos fritos en perol. Un placer sencillo.

ración
7,50

Revuelto de Boletus y Jamón

Nuevo revuelto al estilo de los huevos rotos, delicioso.

NUEVO **8,00**

Del Perol

Croquetas de Jamón Ibérico Montesierra

Nueva receta, más cremosa y con una forma que fríe mejor.

tapa media
2,50 / 4,50

Chocos Fritos

Tiras de Chocos al estilo del pescado frito de la provincia.

NUEVO tapa ración
3,00 / 7,00

ARROCES

Arroz Quince Arrobas

Un nuevo clásico al estilo del levante español, arroz de ibéricos con costra, impresionante.

NUEVO ración
5,00

Risoto Ibérico con Setas

La versión Quince Arrobas de este delicioso plato Italiano.

NUEVO **8,00**

Servicio de pan 0.60€ por persona. Precio en Euros IVA incluido. Disponemos de información sobre alérgenos.

- IBÉRICOS -

CALIDAD & GARANTIA
• MONTESIERRA •

100% | ORIGEN JABUGO



MONTESIERRA

DESDE JABUGO

★ 18 90 ★

COCINA QUINCE ARROBAS

quincearrobas

MESONES DE AUTÉNTICO IBÉRICO

JAMONES Y EMBUTIDOS IBÉRICOS MONTESIERRA

	tapa	ración
Jamon Ibérico Montesierra <i>Cerdos ibéricos criados en extensivo y alimentados con piensos naturales.</i>	8,00 (Media 5,00)	
Jamón Ibérico de Bellota <i>Cerdos ibéricos criados en dehesas de encina o alcornoque y alimentados con bellotas durante la montanera.</i>	18,00 (Media 10,00)	
Taquitos de Jamón Ibérico <i>90g de exquisito Jamón.</i>	5,00	
Tabla de Queso con Nueces y Pasas <i>Queso de Oveja acompañado de Nueces y pasas.</i>	3,00/7,00	
Tabla de Ibéricos y Queso <i>Nuestros mejores embutidos Ibéricos: Lomo, Chorizo, Morcilla, Salchichón, Butifarra, Jamón y Queso.</i>	7,50	
Tabla de Lomo Ibérico <i>La mejor Caña de Lomo Ibérica con la curación más natural.</i>	3,50/6,50	
Tabla de Lomito ibérico de bellota <i>Presa de cerdo ibérico de bellota, curada de forma artesanal.</i>	4,00/7,50	
Tabla de Chorizo Ibérico <i>Sorprendente sabor, suave y persistente.</i>	5,00	
Tabla de Salchichón Ibérico <i>Tradicional embutido de carne magra con un toque de pimienta.</i>	5,00	

COCINA FRÍA

	tapa	ración
Ensaladilla de Ibéricos <i>A la clásica ensaladilla Jerezana le hemos añadido Jamón, Chorizo, Butifarra y aceite de Ibérico.</i>	2,50/6,50	
Carne Extra en Manteca <i>Elaboración tradicional de la Sierra de Cádiz cocinada con nuestra carne ibérica de cabecero.</i>	3,50/7,50	
Salmorejo Quince Arrobas <i>Nueva receta con mejor textura y sabor.</i>	2,50	
Ensalada de Cogollos, Alcachofas y Jamón Ibérico	7,50	
Ensalada de Queso <i>Mezcla de cuatro lechugas, tomatitos, pasas, queso de cabra, salsa de yogur y crema de queso.</i>	6,50	
Ensalada de Tataki de Presa <i>Todo el sabor de la presa Iberica y lo refrescante de lamezcla de lechugas y el aceite especiado.</i>	7,50	

PANES

Tosta de Secreto con Pisto <i>Suave pan de chapata con una explosión de sabores muy equilibrada.</i>	5,50	
Tosta de Presa con Foie <i>Dos clásicos con excelente mezcla.</i>	6,50	
Montadito de Carne Extra y Queso Viejo	3,00	
Montadito de Jamón Montesierra	2,50	
Mollete de Serranito <i>Espectacular mollete con carne Ibérica, Jamón y pimienta con un toque de la Mayonesa Gaucha.</i>	5,50	

ENTRANTES