



# EL RINCONCILLO



**MENÚS**



## MENÚ N° 1

PRECIO 45€

Sin bebida incluida 36€

AL CENTRO A COMPARTIR CADA 4 COMENSALES

- 
- Variado de chacina Ibérica salchichón, morcón ibérico y queso de Oveja.
  - Timbal de pimientos asados, cebollita morada y lomo de sardinas ahumadas.
  - Croqueta de jamón ibérico.
  - Pavía de bacalao.
  - Revuelto de champiñones, setas, espárragos trigueros y jamón Ibérico.
  - Carrillada Ibérica en baja temperatura al vino oloroso de Jerez.

- 
- Postres Caseros y Café.

## MENÚ N° 2

PRECIO 54€

Sin bebida incluida 45€

AL CENTRO A COMPARTIR CADA 4 COMENSALES

- 
- Variado de chacina ibérica salchichón, caña de lomo y queso de oveja.
  - Ensalada de Salmón ahumado, espinacas frescas, queso de cabra y tomates.
  - Tosta de Anchoas del Cantábrico.
  - Alcachofas a la brasa con taquitos de jamón ibérico.
  - Arroz caldoso marinero.
  - Presa Ibérica de bellota a la parrilla con setas y patatas asada.

- 
- Postres Caseros y Café.





## MENÚ N° 3

PRECIO 63€

Sin bebida incluida 54€

AL CENTRO A COMPARTIR CADA 4 COMENSALES

---

- Surtido de Ibéricos: Jamón Ibérico de Bellota, Caña de lomo Ibérica de bellota, Queso puro de Oveja DO. Zamora.
- Ensalada de temporada de la casa.
- Alcachofas a la brasa con langostinos.
- Taquitos de merluza rebozada al estilo sevillano.

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE

---

- Cazuela de lomo de Bacalao a la marinera con langostinos y almejas.
  - Tournedó de solomillo Ibérico con patatas asadas a la brasa y salsa de brandy de Jerez.
- 

- Postres Caseros y Café.

## MENÚ N° 4

PRECIO 73€

Sin bebida incluida 63€

AL CENTRO A COMPARTIR CADA 4 COMENSALES

---

- Surtido de Ibérico: Jamón Ibérico de Bellota, Caña de Lomo Ibérica de Bellota, Queso Puro de Oveja DO.
- Lingote de miscuit de pato con tostas y sus mermeladas.
- Gambas blancas de Huelva.
- Pulpo a la brasa con parmentier de patatas trufada.

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE

---

- Suprema de Lomo de Bacalao extra al horno con sanfaina.
  - Lomo de Rodaballo salvaje al horno con verduras de temporada.
  - Presa Ibérica de bellota a la parrilla con setas y patatas asadas.
  - Estofado de rabo de toro al estilo sevillano.
  - Solomillo de ternera con patatas a la brasa y verduras de temporada.
- 

- Postres Caseros y Café.



## PRECIOS IVA INCLUIDO 2025

MENÚ 1: 45,00€ | 36,00€ sin bebida incluida  
MENÚ 2: 54,00€ | 45,00€ sin bebida incluida  
MENÚ 3: 63,00€ | 54,00€ sin bebida incluida  
MENÚ 4: 73,00€ | 63,00€ sin bebida incluida

## CONDICIONES GENERALES MENÚS CON BEBIDA INCLUIDA:

- Los precios se entienden en todos los casos por persona e I.V.A. incluido.
- Los Menús 1 y 2 están elaborados en base a degustación de los platos (ración cada 4 comensales) los menús 3 y 4 están elaborados en base a degustación de platos (ración cada 4 comensales en los entrantes) y un plato principal individual a elegir.
- Para aquellos menús confirmados con menos de tres días antes del evento podrían verse sujeto a cambios según mercado.
- Los menús podrían tener alteraciones, previo aviso al cliente, por modificación en algunos de sus componentes y están basados para un mínimo de 4 comensales.
- En los Menús, durante las comidas, están las bebidas incluidas: Cervezas, Refrescos, agua mineral, manzanillas, vinos jóvenes o crianzas, Una botella cada 3 comensales. Las bebidas estarán incluidas desde que se inicia el servicio de mesas hasta el postre, las consumiciones servidas en barra o después del postre se abonarán aparte.
- El pago se realizará por transferencia o directamente en el establecimiento con tarjeta de crédito o en efectivo 15 días antes. Política de cancelación: La cancelación por parte del cliente, hasta 7 días antes del evento conllevará la pérdida del 20% del depósito; Si la cancelación sucediera dentro de las 72h previas al evento, se devolverá el 50%, pasadas esas 72h, no se admite devolución en concepto de indemnización. Con respecto a la reducción de comensales, en caso de que se comunique con un máximo de 48h de antelación al evento, se realizará la devolución de los menús cancelados (siempre y cuando este número no supere el 30% del total de asistentes), fuera de ese plazo, no se realizará reembolso ni se servirán los menús de los comensales ausentados. En caso de modificación de la fecha bloqueada, debe ser comunicado con un plazo de 15 días de antelación y el cambio se aplicará siempre y cuando exista la posibilidad de disponibilidad.

## CONDICIONES GENERALES MENÚS SIN BEBIDA INCLUIDA:

- Los precios se entienden en todos los casos por persona e I.V.A. incluido.
- Los Menús 1 y 2 están elaborados en base a degustación de los platos (ración cada 4 comensales) los menús 3 y 4 están elaborados en base a degustación de platos (ración cada 4 comensales en los entrantes) y un plato principal individual a elegir.
- Para aquellos menús confirmados con menos de tres días antes del evento podrían verse sujeto a cambios según mercado.
- Los menús podrían tener alteraciones, previo aviso al cliente, por modificación en algunos de sus componentes y están basados para un mínimo de 4 comensales.
- En los Menús no está incluida la bebida ésta se abonará aparte.
- El pago se realizará por transferencia o directamente en el establecimiento con tarjeta de crédito o en efectivo 15 días antes. Política de cancelación:
- La cancelación por parte del cliente, hasta 7 días antes del evento conllevará la pérdida del 20% del depósito; Si la cancelación sucediera dentro de las 72h previas al evento, se devolverá el 50%, pasadas esas 72h, no se admite devolución en concepto de indemnización. Con respecto a la reducción de comensales, en caso de que se comunique con un máximo de 48h de antelación al evento, se realizará la devolución de los menús cancelados (siempre y cuando este número no supere el 30% del total de asistentes), fuera de ese plazo, no se realizará reembolso ni se servirán los menús de los comensales ausentados. En caso de modificación de la fecha bloqueada, debe ser comunicado con un plazo de 15 días de antelación y el cambio se aplicará siempre y cuando exista la posibilidad de disponibilidad.

## CONTRATACIÓN Y CONDICIONES

Los menús estarán vigentes desde el 13/01/2025 al 9/12/2025

En caso de otras cotizaciones no duden en llamarnos al teléfono: **954 22 31 83** ó bien contactando a través del correo electrónico [reservas@elrinconcillo.es](mailto:reservas@elrinconcillo.es).



**MENÚS  
INFANTIL**

**MENÚ N° 1**

PRECIO 20€

PLATO COMBINADO DE:

- Croquetas de jamón, tortilla de patatas, chocos fritos, cachopín de ternera con queso y jamón y patatas fritas.
- 
- Postres caseros.

**MENÚ N° 2**

PRECIO 25€

- Surtido de ibéricos: Jamón ibérico de bellota, caña de lomo ibérico de bellota, y queso puro de oveja D.O. Zamora.
- 
- Plato combinado de: Croquetas de jamón, tortilla de patatas, chocos fritos, cachopín de ternera con queso y jamón y patatas fritas.
- 
- Postres caseros.



## **PRECIOS IVA INCLUIDO 2025**

MENÚ 1: 20,00€

MENÚ 2: 25,00€

## **CONDICIONES GENERALES MENÚS INFANTILES:**

- Plato combinado por niño.
- Sólo se podrá aplicar este menú para niños de edades comprendidas entre los 4 y 15 años.
- Para aquellos menús confirmados con menos de tres días antes del evento podrían verse sujeto a cambios según mercado.
- Los menús podrían tener alteraciones, previo aviso al cliente, por modificación en alguno de los componentes de los menús.
- La bebida de refrescos y agua mineral se encuentra incluida durante la comida.

## **CONTRATACIÓN Y CONDICIONES**

Los menús estarán vigentes desde el 13/01/2.025 al 9/12/2.025

En caso de otras cotizaciones no duden en llamarnos al teléfono: **954 22 31 83** ó bien contactando a través del correo electrónico [reservas@elrinconcillo.es](mailto:reservas@elrinconcillo.es).



## **MENU N° 1**

PRICE 45€

Without drinks included: 36€

TO BE SHARED BETWEEN 4 DINERS

---

- Assorted Iberian cured meats salami, Iberian morcón and sheep's cheese
  - Timbal of roasted peppers, red onion and smoked sardine fillet.
  - Iberian ham croquettes
  - Cod pavia.
  - Scrambled eggs with mushrooms, wild asparagus and Iberian ham.
  - Iberian cheek cooked at low temperature in oloroso sherry wine.
- 

- Homemade dessert and coffee.

## **MENU N° 2**

PRICE 54€

Without drinks included: 45€

TO BE SHARED BETWEEN 4 DINERS

---

- Various Iberian cured meats salami, pork loin and sheep cheese.
  - Smoked salmon salad, fresh spinach, goat cheese and tomatoes.
  - Toast with Cantabrian anchovies.
  - Grilled artichokes with Iberian ham.
  - Seafood rice broth.
  - Grilled Iberian acorn-fed pork with mushrooms and roasted potatoes
- 

- Homemade dessert and coffee.



## **MENU N° 3**

PRICE 63€

Without drinks included: 54€

TO BE SHARED BETWEEN 4 DINERS

---

- Assorted Iberian cured meats: Iberian acorn-fed ham, Iberian acorn-fed pork loin, pure sheep cheese DO Zamora.
  - House seasonal salad
  - Grilled artichokes with King prawns
  - Seville-style breaded hake cubes
  - Main dish to choose from:
  - Cod loin casserole with seafood sauce, prawns and clams or
  - Iberian sirloin tournedó with grilled potatoes and Jerez brandy sauce
- 
- Homemade dessert and coffee.

## **MENU N° 4**

PRICE 73€

Without drinks included: 63€

TO BE SHARED BETWEEN 4 DINERS

---

- Assorted Iberian products: Iberian acorn-fed ham, Iberian acorn-fed loin, DO pure sheep cheese.
- Duck miscuit ingot with toast and jams
- White prawns from Huelva
- Grilled octopus with truffled potato parmentier

MAIN DISH TO CHOOSE FROM:

---

- Extra cod loin supreme baked with sanfaina
  - Wild Turbot loin baked with seasonal vegetables
  - Grilled acorn-fed Iberian pork shoulder with mushrooms and roast potatoes.
  - Seville-style oxtail stew
  - Beef tenderloin with grilled potatoes and seasonal vegetables
- 
- Homemade dessert and coffee.





## PRICES TAXES INCLUDED 2025

MENU 1: 45,00€ | 36,00€ without drinks included  
MENU 2: 54,00€ | 45,00€ without drinks included  
MENU 3: 63,00€ | 54,00€ without drinks included  
MENU 4: 73,00€ | 63,00€ without drinks included

## GENERAL CONDITIONS FOR MENUS:

- The prices are understood in all cases per person and VAT included.
- Menus 1 and 2 are prepared based on tasting the dishes (serving for every 4 diners) menus 3 and 4 are prepared based on tasting the dishes (serving for every 4 diners in the starters) and an individual main dish to choose from.
- For those menus confirmed less than three days before the event, they may be subject to changes depending on the market.
- The menus may be subject to changes, with prior notice to the client, due to modifications in some of their components and are based on a minimum of 4 diners.
- Drinks are included in the menus during meals: beers, soft drinks, mineral water, manzanillas, young wines or crianzas, one bottle for every 3 diners. Drinks will be included from the beginning of table service until dessert, drinks served at the bar or after dessert will be paid for separately.
- Payment will be made by transfer or directly at the establishment with a credit card or in cash 15 days before.
- Cancellation policy: Cancellation by the client up to 7 days before the event will result in the loss of 20% of the deposit; if the cancellation occurs within 72 hours prior to the event, 50% will be refunded; after these 72 hours, no refund will be accepted as compensation. Regarding the reduction of diners, if it is communicated with a maximum of 48 hours in advance of the event, the refund of the cancelled menus will be made (as long as this number does not exceed 30% of the total number of attendees), outside this period, no refund will be made nor will the menus of the absent diners be served. In case of modification of the blocked date, it must be communicated with a period of 15 days in advance and the change will be applied as long as there is the possibility of availability.

## GENERAL CONDITIONS FOR MENUS WITHOUT DRINKS INCLUDED:

- The prices are understood in all cases per person and VAT included.
- Menus 1 and 2 are prepared based on tasting the dishes (serving for every 4 diners) menus 3 and 4 are prepared based on tasting the dishes (serving for every 4 diners in the starters) and an individual main dish to choose from.
- For those menus confirmed less than three days before the event, they may be subject to changes depending on the market.
- The menus may be subject to changes, with prior notice to the client, due to modifications in some of their components and are based on a minimum of 4 diners.
- Drinks are not included in the menus and must be paid separately.
- Payment will be made by transfer or directly at the establishment with a credit card or in cash 15 days before.
- Cancellation policy: Cancellation by the client up to 7 days before the event will result in the loss of 20% of the deposit; if the cancellation occurs within 72 hours prior to the event, 50% will be refunded; after these 72 hours, no refund will be accepted as compensation. Regarding the reduction of diners, if it is communicated with a maximum of 48 hours in advance of the event, the refund of the cancelled menus will be made (as long as this number does not exceed 30% of the total number of attendees), outside this period, no refund will be made nor will the menus of the absent diners be served. In case of modification of the blocked date, it must be communicated with a period of 15 days in advance and the change will be applied as long as there is the possibility of availability.

## CONTRACTING CONDITIONS

The menus will be valid from 01/13/2025 to 12/09/2025

In case of other quotes do not hesitate to call us at the phone number: **+34 954 22 31 83** or contact us through the email [reservas@elrinconcillo.es](mailto:reservas@elrinconcillo.es).

(Sans boissons incluse: 45,00€)

## **MENU N° 1**

**PRIX 45€**

Sans boissons incluse: 36€

MENU À PARTAGER, SERVI AU CENTRE DE TABLE, POUR 4 CONVIVES

---

- Assortiment de charcuteries ibériques : saucisson, morcón ibérique et fromage de brebis.
  - Timbale de poivrons grillés, oignons rouges et filet de sardines fumées.
  - Croquette de jambon ibérique.
  - Pavé de morue.
  - Œufs brouillés aux champignons, pleurotes, asperges sauvages et jambon ibérique.
  - Joue de porc ibérique à basse température, cuite au vin oloroso de Jerez.
- 

- Desserts maisons et café.

## **MENU N° 2**

**PRIX 54€**

Sans boissons incluse: 36€

MENU À PARTAGER, SERVI AU CENTRE DE TABLE, POUR 4 CONVIVES

---

- Assortiment de charcuteries ibériques : saucisson, filet de porc séché et fromage de brebis.
  - Salade de saumon fumé, épinards frais, fromage de chèvre et tomates.
  - Toast aux anchois de la mer Cantabrique.
  - Artichauts grillés avec dés de jambon ibérique.
  - Riz marin crémeux.
  - Presa ibérique de bellota grillée, accompagnée de champignons et pommes de terre rôties.
- 

- Desserts maisons et café.

## **MENU N° 3**

**PRIX 63€**

Sans boissons incluse: 54€

MENU À PARTAGER, SERVI AU CENTRE DE TABLE, POUR 4 CONVIVES

---

- Assortiment ibérique : jambon ibérique de bellota, filet de porc séché de bellota, fromage pur brebis AOP Zamora.
- Salade de saison maison.
- Artichauts grillés avec gambas.
- Dés de merlu panée à la sévillane.
- 

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX:

---

- Cassolette de dos de morue à la marinera avec gambas et palourdes
  - Tournedos de filet mignon ibérique avec pommes de terre rôties au grill et sauce au brandy de Jerez.
- 

- Desserts maisons et café.

## **MENU N° 4**

**PRIX 73€**

Sans boissons incluse: 63€

MENU À PARTAGER, SERVI AU CENTRE DE TABLE, POUR 4 CONVIVES

---

- Assortiment ibérique : jambon ibérique de bellota, filet de porc séché de bellota, fromage pur brebis AOP Zamora.
- Salade de saison maison.
- Artichauts grillés avec gambas.
- Dés de merlu panée à la sévillane.

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX:

---

- Suprême de dos de cabillaud extra au four avec ratatouille.
  - Dos de turbot sauvage au four avec légumes de saison.
  - Presa ibérique de bellota grillée avec champignons et pommes de terre rôties.
  - Ragoût de queue de taureau à la sévillane.
  - Filet de bœuf avec pommes de terre au grill et légumes de saison.
- 

- Desserts maisons et café.

## **PRIX TVA INCLUSE 2025**

MENU 1: 45,00€ | 36,00€ sans boissons incluse  
MENU 2: 54,00€ | 45,00€ sans boissons incluse  
MENU 3: 63,00€ | 54,00€ sans boissons incluse  
MENU 4: 73,00€ | 63,00€ sans boissons incluse

## **CONDITIONS GÉNÉRALES:**

- Les prix sont indiqués par personne et incluent la TVA.
- Les menus 1 et 2 sont préparés à partir de dégustations de plats (portion pour 4 convives), tandis que les menus 3 et 4 comprennent des dégustations de plats (portion pour 4 convives pour les entrées) et un plat principal individuel au choix.
- Pour les menus confirmés moins de trois jours avant l'événement, des modifications pourraient être appliquées selon les disponibilités du marché. Les menus peuvent être modifiés, après notification au client, en raison de changements dans certains de leurs composants et sont basés sur un minimum de 4 convives.
- Dans les menus, pendant les repas, les boissons sont incluses: bières, sodas, eau minérale, infusions de camomille, vins jeunes ou vieillis (une bouteille pour 3 convives). Les boissons sont incluses du début du service à table jusqu'au dessert. Les consommations servies au bar ou après le dessert seront facturées séparément.
- Le paiement doit être effectué par virement bancaire ou directement sur place, par carte de crédit ou en espèces, 15 jours avant l'événement.
- Politique d'annulation: Une annulation par le client jusqu'à 7 jours avant l'événement entraînera la perte de 20 % de l'acompte. Si l'annulation a lieu dans les 72 heures précédant l'événement, 50 % seront remboursés. Au-delà de ce délai de 72 heures, aucun remboursement ne sera effectué à titre d'indemnisation. En cas de réduction du nombre de convives, si cela est communiqué au plus tard 48 heures avant l'événement, un remboursement des menus annulés sera effectué (à condition que ce nombre ne dépasse pas 30 % du total des invités). Passé ce délai, aucun remboursement ne sera effectué, et les menus des convives absents ne seront pas servis. En cas de modification de la date bloquée, celle-ci doit être communiquée au moins 15 jours à l'avance, et le changement sera appliqué sous réserve de disponibilité.

## **CONDITIONS GÉNÉRALES SANS BOISSON INCLUSE:**

- Les prix sont indiqués par personne et incluent la TVA.
- Les menus 1 et 2 sont préparés à partir de dégustations de plats (portion pour 4 convives), tandis que les menus 3 et 4 comprennent des dégustations de plats (portion pour 4 convives pour les entrées) et un plat principal individuel au choix.
- Pour les menus confirmés moins de trois jours avant l'événement, des modifications pourraient être appliquées selon les disponibilités du marché.
- Les menus peuvent être modifiés, après notification au client, en raison de changements dans certains de leurs composants et sont basés sur un minimum de 4 convives.
- Les boissons ne sont pas incluses dans les menus et seront facturées séparément.
- Le paiement doit être effectué par virement bancaire ou directement sur place, par carte de crédit ou en espèces, 15 jours avant l'événement.
- Politique d'annulation: Une annulation par le client jusqu'à 7 jours avant l'événement entraînera la perte de 20 % de l'acompte. Si l'annulation a lieu dans les 72 heures précédant l'événement, 50 % seront remboursés. Au-delà de ce délai de 72 heures, aucun remboursement ne sera effectué à titre d'indemnisation. En cas de réduction du nombre de convives, si cela est communiqué au plus tard 48 heures avant l'événement, un remboursement des menus annulés sera effectué (à condition que ce nombre ne dépasse pas 30 % du total des invités). Passé ce délai, aucun remboursement ne sera effectué, et les menus des convives absents ne seront pas servis. En cas de modification de la date bloquée, celle-ci doit être communiquée au moins 15 jours à l'avance, et le changement sera appliqué sous réserve de disponibilité.

## **CONDITIONS CONTRACTUELLES**

Les menus seront valables du 13/01/2025 au 09/12/2025.

Pour toute autre demande, n'hésitez pas à nous appeler au numéro : **+34 954 22 31 83** ou à nous contacter par e-mail à l'adresse [reservas@elrinconcillo.es](mailto:reservas@elrinconcillo.es).