

# TÍO MARTÍN

TABERNA ESPAÑOLA

## EL Sobrino Luisito

Pan y mantequilla sazonada

Ensaladilla rusa con mayonesa de piparras

Papas Muy Bravas

Tortilla de papas con cebolla (o no)

Queso a la plancha, con confitura casera de tomate

Huevos rotos con crema de trufa y papas fritas caseras

Secreto de cerdo ibérico, compota de manzana y fritas

\*\*\*

Flan de yema y queso

39€

## La Prima Lucía

Pan y mantequilla sazonada

Escalivada de verduras con rulo de cabra a la plancha.

Queso Manchego Añejo

Calamares fritos a la andaluza

Morcilla de Burgos con cebolla caramelizada

Croquetas de Jamón Ibérico

Carrilleras de cerdo estofadas al vino tinto

\*\*\*

Arroz con leche cremoso

44€

# TÍO MARTÍN

TABERNA ESPAÑOLA

## El Abuelo Pepe

Pan y mantequilla sazónada

Jamón ibérico Bellota, con picos artesanos

Queso Manchego Añejo

Chorizos Artesanos con Pimientos de Padrón

Croquetas de Rabo de Toro

Entrecot de vaca con fritas

\*\*\*

Nuestra tarta de queso con culis de guayaba

49,5€

## Los menús incluyen:

Vino Blanco Verdejo (Rueda)

Vino Tinto Rioja Crianza

Cerveza de barril, Refrescos

Agua mineral y Café Candelas

\*\*\*

IGIC incluido (7%). Precios por persona en €

Se servirá 1 ración por cada 4 comensales y 1 botella de vino por cada 3. 1 cerveza o refresco por persona.

Las consumiciones anteriores y posteriores a los eventos se cobrarán a parte según los precios de la carta.

El menú elegido deberá ser comunicado con un mínimo de 5 días de antelación.

Menú servido a mesa completa. Mínimo 10 comensales.

Menús válidos del 01 de Octubre de 2025 al 01 de Julio de 2026.