

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 sazonada

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.