

Menús

Apreciados Clientes:

Me complace presentarles una selección de los Menús diseñados para la temporada 2019 - 2020, especialmente pensados para grupos y colectivos.

Dicha selección, solo es una muestra de las diferentes opciones que les podemos preparar, ya que a través de nuestra carta podemos efectuar los cambios necesarios

“Conviértase en el mejor anfitrión nosotros nos encargaremos de todo”

Los precios incluyen el I.V.A. en vigor

En la confianza de que serán de su agrado aprovecho la ocasión para agradecerles el haber elegido nuestro establecimiento para su reunión.

ADEMÁS INFÓRMATE DE NUESTRAS ACTIVIDADES

Catas de vino, caricaturas, festival gallego, días de la tapa mediterránea, jornadas medievales, promociones, sorteos, talleres de cocina y mucho mas...



PICUAL

“Menú confeccionado para degustar todo al centro”

Para picar...

Patatas y aceitunas

Jamón curado de bodega “al corte”

Queso curado manchego D.O.

Ensalada de hojas verdes, frutas tropicales, gambas y queso de cabra.

Fuente de picadillo de tomate de huerto y pepino.

Queso camembert frito, cebolla pochada y confitura de tomate.

Solomillo de cerdo ibérico en lascas a las 3 pimientos

(Acompañado de patatas cocinadas al horno).

Terminamos...

Mousse light de chocolate blanco con trocitos de coco

(Servida en vasitos individuales)

“Selección de chupitos de orujo, licor de hierbas y crema de leche”

Bebidas...

Agua mineral, Refrescos, Cerveza sin alcohol, Cerveza Cruzcampo, Vino blanco Ares, Vino Tinto Ares, Cava y Café.

Precio por persona 24,90 € i.v.a incluido



HOJIBLANCA

“Menú confeccionado para degustar todo al centro”

Para picar...

Patatas y aceitunas

Jamón curado de bodega “al corte”

Paté de perdiz con aceite de oliva virgen extra picual.

Ensaladilla rusa de cigalitas, huevas de lumpo y aceite de oliva.

Croquetas tradicionales de pollo y jamón

Taquitos de bacalao frito

(Acompañado con ali oli y ensalada vegetal)

Solomillo de cerdo ibérico en lascas al roquefort.

(Acompañado de patatas cocinadas al horno)

Terminamos...

Surtido de postres

“Selección de chupitos de orujo, licor de hierbas y crema de leche”

Bebidas...

Agua mineral, Refrescos, Cerveza sin alcohol, Cerveza Cruzcampo, Vino blanco Ares, Vino tinto Ares, Cava y café.

Precio por persona 25,90€ i.v.a incluido

PICUDA

“Menú confeccionado para degustar todo al centro”

Parapicar...

Patatas y aceitunas

Paté de queso de untar, sésamo y aceite de oliva virgen extra.

Croquetas melosas de sepia, gambitas y cebolla roja.

Berenjenas fritas

(Con miel de caña, salmorejo o roquefort)

Malcachofitas con salsa verde

Risotto cremoso de boletus y parmesano

Presas ibéricas laminadas a la plancha

(Acompañado de patatas cocinadas al horno)

Terminamos...

Tulipa tradicional con helado variado

(Se servirá individual)

“Selección de chupitos de orujo, licor de hierbas y crema de leche”

Bebidas...

Agua mineral, Refrescos, Cerveza sin alcohol, Cerveza Cruzcampo, Vino blanco Ares, Vino tinto Ares, Cava y café.

Precio por persona 26,90 € i.v.a incluido

LECHIN

“Menú confeccionado para degustar todo al centro”

Para picar...

Patatas y aceitunas

Jamón curado de bodega y Queso curado manchego

Ensaladilla rusa de cigalitas, huevas de lumpo y aceite v.e.

Croquetas tradicionales de pollo y jamón.

Queso de cabra en rulo al horno con cebolla confitada y arropé.

Flamenquín casero XXL

Pimiento del piquillo fritos rellenos de bacalao y velouté roja *(Unidad)*

Magret de pato cocinado en sartén con su propia grasa.
(Acompañado de patatas cocinadas al horno)

Terminamos...

Mousse light de chocolate blanco con trocitos de coco

“Selección de chupitos de orujo, licor de hierbas y crema de leche”

Bebidas...

Agua mineral, Refrescos, Cerveza sin alcohol, Cerveza Cruzcampo, Vino blanco Ares, Vino tinto Ares, Cava y café.

Precio por persona 28,90 € i.v.a incluido

VERDIAL

“Menú confeccionado con centros de mesa, primero, segunda elegir y postre al centro”

Para picar...

Patatas y aceitunas

Jamón curado de bodega y Queso curado manchego

Paté de perdiz con aceite de oliva virgen extra picual y compota casera.

Surtido de croquetas

(Pollo, merluza y langostinos)

Empezamos...

Salmorejo Andaluz

“Huevo duro y jamón ibérico”

Continuamos...

Taquitos de bacalao frito con ensalada de pimientos asados y ali oli

○

Solomillo de cerdo ibérico en lascas al oporto.

(Acompañado de patatas cocinadas al horno)

Terminamos...

Surtido de postres

1 copa incluida

Bebidas...

Agua mineral, Refrescos, Cerveza sin alcohol, Cerveza Cruzcampo, Vino blanco Ares, Vino Tinto Ares, Cava y Café.

Precio por persona 27,90 i.v.a incluido



ARBEQUINA

“Menú confeccionado con centros de mesa, primero y segundo a elegir y postre al centro“

Para picar...

Patatas y aceitunas

Jamón curado de bodega y Queso curado manchego

Paté de perdiz con aceite de oliva virgen extra picual y compota casera.

Surtido de croquetas
(Pollo, merluza y langostinos)

Pimiento del piquillo fritos relleno de bacalao y veloute roja) (1 unidad)

Gambas cocidas

Empezamos...

Hojaldre relleno de puerros y gratinado

O

Salmorejo Andaluz

Seguimos...

Bacalao al horno, pisto de mediterráneo y pil pil

O

Solomillo de cerdo ibérico en lascas al oporto.
(Acompañado de patatas cocinadas al horno)

Terminamos...

Pastel de queso, salsa de frambuesas y helado

1 copa incluida

Bebidas...

Agua mineral, Refrescos, Cerveza sin alcohol, Cerveza Cruzcampo, Vino blanco Ares, Vino tinto Ares, Cava y café.

Precio por persona 37,90 € i.v.a incluido
Avda. de Jaén, 36 – 23650 Torredonjimeno (Jaén) [953 05 03 88] info@pacorro.es



CORNICABRA

“Menú confeccionado con centros de mesa, primero y segundo individual y postre al centro“

Para picar...

Patatas y aceitunas

Paté de perdiz con aceite de oliva virgen extra picual

Ensaladilla de pollo de campo en escabeche a la andaluza.

Revuelto de bacalao con huevos de corral y patatas.

Empezamos...

Hojaldre rellenos de puerros, bacón ahumado y mozzarella

Seguimos...

Atún encbollado a baja temperatura

O

Tournedor de solomillo ibérico relleno de setas de temporada.

Terminamos...

Soufflé de chocolate con bola de helado.

Bebidas...

Agua mineral, Refrescos, Cerveza sin alcohol, Cerveza Cruzcampo, Vino blanco Ares, Vino tinto Ares, Cava y café

Precio por persona 28,90 i.v.a incluido



ACEBUCHE

“Menú confeccionado con centros de mesa, segundo a elegir y postre al centro“

Empezamos...

Patatas y aceitunas

Carpaccio de presa ibérica, ensalada de diferentes lechugas y pesto.

Ensalada cesar “Actualizada”.

Huevos rotos de berenjenas, pimientos verdes e ibéricos.

Alcachofitas mini en salsa verde e ibérico.

Seguimos...

Salmon costrado al horno con verduritas salteadas y aceite de pimienta

O

Cordero asado en dos cocciones y glaseado al momento.

Terminamos...

Tacos de leche frita y helado

Bebidas...

Agua mineral, Refrescos, Cerveza sin alcohol, Cerveza Cruzcampo, Vino blanco Ares, Vino tinto Ares, Cava y café.

Precio por persona 28,90 € i.v.a incluido



EMPELTRE

“Menú confeccionado con centros de mesa, primeros, segundo individual y postre al centro“

Parapicar...

Patatas y aceitunas

Jamón de bodega curado “al corte “y queso curado manchego

Ensaladilla rusa de cigalitas, huevas de lumpo y aceite de oliva virgen extra.

Alcachofitas mini en salsa verde e ibérico.

Empezamos...

Bolsita de queso y gambitas.

y

Hojaldre relleno de puerro, bacón ahumado y mozzarella

Seguimos...

Costillas de cerdo ibérica asada con salsa barbacoa.

(Acompañado de patatas cocinadas al horno)

Terminamos...

Aroz con leche caramelizado.

Bebidas...

Agua mineral, Refrescos, Cerveza sin alcohol, Cerveza Cruzcampo, Vino blanco Ares, Vino tinto Ares, Cava y café.

Precio por persona 31,90€ i.v.a incluido



GORDAL

“Menú confeccionado con centros de mesa, primer plato, segundo a elegir y postre individual“

Parapicar...

Patatas y aceitunas

Jamón de bodega y queso curado manchego

Ensalada de perdiz escabechada.

Paté de perdiz con aceite de oliva virgen extra picual y compota casera.

Mero con gambas en salsa de tomate y vino de Jerez.

Empezamos...

Risotto cremoso de boletus y parmesano

Seguimos...

Rodajas de merluza cocinada en salsa verde y almejas.

O

Secreto ibérico con salsa española y patatas panaderas

Terminamos...

Natillas de huevo, vainilla y anís

Bebidas..

Agua mineral, Refrescos, Cerveza sin alcohol, Cerveza Cruzcampo, Vino blanco Ares, Vino tinto Ares, Cava y café.

Precio por persona 31,90 i.v.a incluido



MANZANILLA

“Menú confeccionado con centros de mesa, segundo a elegir y postre individual“

Empezamos...

Patatas y aceitunas

Jamón curado de bodega “al corte”

Queso curado manchego D.O.

Timbal de salmón ahumado y fresco, ali oli y aguacate.

Paté de perdiz con aceite picual y confitura casera.

Gambas cocidas.

Seguimos...

Lubina asada al horno sin espinas, verduritas salteadas y jugo de vino

O

Secreto ibérico guisado en salsa campera y patatas encontradas.

Terminamos...

Tarta de manzana con helado de vainilla

1 copa incluida

Bebidas...

Agua mineral, Refrescos, Cerveza sin alcohol, Cerveza Cruzcampo, Vino blanco Ares, Vino tinto Ares, Cava y café.

Precio por persona 47,90 i.v.a incluido



VILLALONGA

“Menú confeccionado con centros de mesa, primero y segundo individual y postre individual “

Empezamos...

Patatas y aceitunas

Jamón ibérico “Al corte” y Queso manchego curado D.O

Ensalada de ahumados, cherry, cebolla confitada, ibérico y picada de gambitas

Pate de queso de untar al roquefort

Seguimos...

Salmorejo cremoso Andaluz
(Huevo duro y picada de ibérico)

Seguimos...

Arroz caldoso de bogavante y almejas).

Terminamos...

Sorbete de limón verde

1 copa incluida

Bebidas...

Agua mineral, Refrescos, Cerveza sin alcohol, Cerveza Cruzcampo,
Vino blanco Ares, Vino tinto Ares, Cava y café.

Precio por persona 49,90 i.v.a incluido