

MENÚ ALBORADA

25 €

25, 26 Y 27 DE JUNIO // 2, 3 Y 4 DE JULIO

DAY AND NIGHT
WITH THE ITALIAN TOUCH
#SNACKBAR & RESTAURANTE

Reservas: 966 71 82 84

- **EL CHUPINAZO:**
Alcachofas confitadas en aceite de Arbequina encima de Focaccia con ajos tiernos, jamón serrano y láminas de parmesano
- **LA CHARANGA:**
Patatas bravas (salsa casera) con lágrimas de nata agria con ajo
- **OFRENDA DE FLORES:**
Ensalada cesar con pollo
- **ENTRADA MORA:**
Bacalao a la vizcaína con espagueti aglio olio (aceite y ajo)
- **ENTRADA CRISTIANA:**
Carrillera de cerdo al vino Oporto con puré de patatas trufada
- **PAQUITO EL CHOCOLATERO:**
Panna cotta al café con helado de vainilla
- Café

BEBIDA NO INCLUÍDA

Bodega recomendada:
Cerveza San Miguel
Agua sin gas : Solan de cabras
Aqua con gas : Mondariz
Vino tinto : Acantus Tempranillo Cabernet Sauvignon
Vino blanco :Acantus Sauvignon Blanc
Vino rosado :Acantus Rosado
Café : Segafredo

MENÚ SAN PEDRO

35 €

- **EL CHUPINAZO:**
Alcachofas confitadas en aceite de Arbequina encima de Focaccia con ajos tiernos, jamón serrano y láminas de parmesano
- **LA CHARANGA:**
Patatas bravas (salsa casera) con lágrimas de nata agria con ajo
- **OFRENDA DE FLORES:**
Ensalada cesar con pollo
- **ENTRADA MORA:**
Dorada al Menier con patatas al horno
- **ENTRADA CRISTIANA:**
Ternera al saltimbocca , con jamón serrano, salvia, al vino blanco con puré de patatas trufado
- **PAQUITO EL CHOCOLATERO:**
Panna cotta al café con helado de vainilla
- Café

BEBIDA INCLUÍDA

Bodega recomendada:
Cerveza San Miguel
Agua sin gas : Solan de cabras
Aqua con gas : Mondariz
Vino tinto : Acantus Tempranillo Cabernet Sauvignon
Vino blanco :Acantus Sauvignon Blanc
Vino rosado :Acantus Rosado
Café : Segafredo

Menús
FESTEROS
ROJALES



MENÚ ALBORADA

25 €

25, 26 Y 27 DE JUNIO // 2, 3 Y 4 DE JULIO

cervecería
Don Carlos

Reservas: 966 71 81 23

- **EL CHUPINAZO:**
Salmorejo cordobés
jamón ibérico y huevo.
- **LA CHARANGA:**
Revuelto de bacalao y patatas paja
- **OFRENDA DE FLORES:**
Ensalada de tomate raf y salazones
- **ENTRADA MORA:**
Lomo de lubina braseado con aceite
de sésamo y verduras salteadas
- **ENTRADA CRISTIANA:**
Abanico de secreto con salsa Romescu
- **PAQUITO EL CHOCOLATERO:**
Tarta de queso con frutas del bosque
y chocolate
- Café

BEBIDA NO INCLUÍDA

Bodega recomendada:
Vino tinto D.O. Ribera del Duero
Vino blanco Rueda
Cerveza con o sin alcohol
Refrescos y agua

MENÚ SAN PEDRO

35 €

- **EL CHUPINAZO:**
Croquetas de jamón ibérico sobre
crema de guacamole.
- **LA CHARANGA:**
Pulpo salteado con tomate seco y
puré de trufa.
- **OFRENDA DE FLORES:**
Ensalada de pimiento asado con
ventresca, cebolla encurtida y
vinagreta de aceitunas negras
- **ENTRADA MORA:**
Salmón al hojaldre con crema
de cava y alga wakame.
- **ENTRADA CRISTIANA:**
Entrecot de ternera con patatas
revolconas y puré de boniato
- **PAQUITO EL CHOCOLATERO:**
Milhoja de crema pastelera
con helado de vainilla
- Café

BEBIDA INCLUÍDA

Bodega recomendada:
Vino tinto D.O. Ribera del Duero
Vino blanco Rueda
Cerveza con o sin alcohol
Refrescos y agua

Menús
FESTEROS
ROJALES



MENÚ ALBORADA

25 €

25, 26 Y 27 DE JUNIO // 2, 3 Y 4 DE JULIO



Reservas: 688 70 28 87

- **EL CHUPINAZO:**
Hojaldre con bacon, dátil y miel
- **LA CHARANGA:**
Patatica gratinada
- **OFRENDA DE FLORES:**
Gazpacho de sandía.
- **ENTRADA MORA:**
Merluza a la vasca
- **ENTRADA CRISTIANA:**
Codillo con salsa de manzana
- **PAQUITO EL CHOCOLATERO:**
Trampantojo trueno, relleno de
guianduia cubierto de chocolate al 52%.
- **Café**

BEBIDA NO INCLUÍDA

Bodega recomendada:
Cerveza Victoria. Málaga.
J. Fernando. Blanco. Verdejo. Rueda
J. Fernando. Tinto. Tempranillo. Castilla León.
Emergente. Rosado. Navarra

MENÚ SAN PEDRO

35 €

- **EL CHUPINAZO:**
Hojaldre con bacon, dátil y miel
- **LA CHARANGA:**
Patatica gratinada
- **OFRENDA DE FLORES:**
Gazpacho de sandía.
- **ENTRADA MORA:**
Bacalao caramelizado
- **ENTRADA CRISTIANA:**
Entrecot a las finas hierbas
con guarnición
- **PAQUITO EL CHOCOLATERO:**
Trampantojo trueno, relleno de
guianduia cubierto de chocolate al 52%.
- **Café**

BEBIDA INCLUÍDA

Bodega:
Cerveza Victoria. Málaga.
J. Fernando. Blanco. Verdejo. Rueda
J. Fernando. Tinto. Tempranillo. Castilla León.
Emergente. Rosado. Navarra

Menús
FESTEROS
ROJALES



MENÚ ALBORADA

25 €

- **EL CHUPINAZO:**
Taco crujiente de salmón
- **LA CHARANGA:**
Sartenica de langostinos
- **OFRENDA DE FLORES:**
Ensalada mediterranea
- **ENTRADA MORA:**
Bacalao con verduras
- **ENTRADA CRISTIANA:**
Carrillera ibérica
- **PAQUITO EL CHOCOLATERO:**
"Pijama"
- Café

BEBIDA NO INCLUÍDA

Bodega recomendada:
Cerveza Estrella Galicia
Albariño Fulget
Crianza Viña Buena R. del Duero

25, 26 Y 27 DE JUNIO // 2, 3 Y 4 DE JULIO



Reservas: 965 724 872

MENÚ SAN PEDRO

35 €

- **EL CHUPINAZO:**
Taco crujiente de salmón
- **LA CHARANGA:**
Sartenica de langostinos
- **OFRENDA DE FLORES:**
Ensalada mediterranea
- **ENTRADA MORA:**
Lubina asada
- **ENTRADA CRISTIANA:**
Entrecot a la parrilla
- **PAQUITO EL CHOCOLATERO:**
"Pijama"
- Café

BEBIDA INCLUÍDA

Bodega:
Cerveza Estrella Galicia
Albariño Fulget
Crianza Viña Buena R. del Duero

Menús
FESTEROS
ROJALES



MENÚ ALBORADA

25 €

25, 26 Y 27 DE JUNIO // 2, 3 Y 4 DE JULIO

El Paseo
BAR CAFETERÍA

Reservas: 693 060 869

- **EL CHUPINAZO:**
Empanada de maíz rellena de carne
- **LA CHARANGA:**
Mariscos y vegetales en tempura
- **OFRENDA DE FLORES:**
Ensalada de mago y aguacate
- **ENTRADA MORA:**
Salmón con verduras al horno
- **ENTRADA CRISTIANA:**
Solomillo ibérico en su propia salsa
- **PAQUITO EL CHOCOLATERO:**
Pan de Calatrava y bizcocho de leche
- Café

BEBIDA NO INCLUÍDA

Bodega recomendada:
Acantus Blanco VT Castilla la Mancha
Acantus Rosado VT Castilla la Mancha
Acantus tinto VT Castilla la Mancha

MENÚ SAN PEDRO

35 €

- **EL CHUPINAZO:**
Pincho de carne especiada
- **LA CHARANGA:**
Pulpo asado y patata
- **OFRENDA DE FLORES:**
Ensalada de salpicón de marisco
- **ENTRADA MORA:**
Dorada al horno, guarnición patatas al horno y arroz amarillo
- **ENTRADA CRISTIANA:**
Carrillera con puré de patata
- **PAQUITO EL CHOCOLATERO:**
Festival de bizcochos (zanahoria, piña, queso... con helado y nata)
- Café

BEBIDA INCLUÍDA

Bodega:
Premium Sauvignon Blanc VT Castilla La Mancha
Nuntius Rioja

Menús
FESTEROS
ROJALES



MENÚ ALBORADA

25 €

25, 26 Y 27 DE JUNIO // 2, 3 Y 4 DE JULIO



The old Don Carlos
Irish tavern

Reservas: 966 71 81 23

- **EL CHUPINAZO:**
Salmorejo cordobés
jamón ibérico y huevo.
- **LA CHARANGA:**
Revuelto de bacalao y patatas paja
- **OFRENDA DE FLORES:**
Ensalada de tomate raf y salazones
- **ENTRADA MORA:**
Lomo de lubina braseado con aceite
de sésamo y verduras salteadas
- **ENTRADA CRISTIANA:**
Abanico de secreto con salsa Romescu
- **PAQUITO EL CHOCOLATERO:**
Tarta de queso con frutas del bosque
y chocolate
- Café

BEBIDA NO INCLUÍDA

Bodega recomendada:
Vino tinto D.O. Ribera del Duero
Vino blanco Rueda
Cerveza con o sin alcohol
Refrescos y agua

MENÚ SAN PEDRO

35 €

- **EL CHUPINAZO:**
Croquetas de jamón ibérico sobre
crema de guacamole.
- **LA CHARANGA:**
Pulpo salteado con tomate seco y
puré de trufa.
- **OFRENDA DE FLORES:**
Ensalada de pimiento asado con
ventresca, cebolla encurtida y
vinagreta de aceitunas negras
- **ENTRADA MORA:**
Salmón al hojaldre con crema
de cava y alga wakame.
- **ENTRADA CRISTIANA:**
Entrecort de ternera con patatas
revolconas y puré de boniato
- **PAQUITO EL CHOCOLATERO:**
Milhoja de crema pastelera
con helado de vainilla
- Café

BEBIDA INCLUÍDA

Bodega recomendada:
Vino tinto D.O. Ribera del Duero
Vino blanco Rueda
Cerveza con o sin alcohol
Refrescos y agua



Menús
FESTEROS
ROJALES