



## Picoteo




 **Cogollo relleno de espárragos blancos y aguacate**    
Regado con reducción de vinagre de mango, mostaza y miel.

**Papas aliñadas**  



Patatas cocidas con huevo, atún, cebolla, aceite de oliva y vinagre de Jerez

**Salmorejo Setenileño**    

Con virutas de jamón, atún y huevo cocido.

**Crujiente de queso frito almendrado.**   





Con crocanti y confitura de frutos del bosque.

**Pincho chipirón relleno de rape salteado**     

Camá de mezclum y mayonesa de alioli.





**Brochetita de langostinos.**     

Sobre ensalada y mayonesa de ajo perejil.

 **Cazuela de almejas salteadas con langostinos al ajillo.**   

 **Pinchito de moruno de solomillo de cerdo al Pedro Ximénez.**   







acompañado de ensalada y mayonesa especiada de la casa.

**Rollito de ternera asada con beicon**    




Bañada a la crema y crocanti de almendras.

**Petimollete de lomo ibérico emparrillado al horno.**     

Con glaseado de barbacoa y patatas chip

**Montadito de pollo, panceta ibérica y piquillo.**       

Con salsa de mayonesa de pepinillos y alcaparra.



**Taco de cerdo asado y caramelizado a la barbacoa.**    

Con chips de beicón, queso fundido y julianas de verduras confitadas.

 **Hamburguesita de calabacín y espinacas con piñones**     

 **Champiñones confitados con espinacas y piñones.**  



































Con bechamel de leche de almendras.

 **El Origen "Las Puntillitas"**    













1ª tapa de El Almendral, Puntillitas(Calamaritos) fritas con puñaito de lechuga y mayonesa de las casa



## Picoteo y Entrantes, primeros platos para compartir.

Tostaditas de jamon ibérico.  	11.95 €
Tomate rallado y aceite virgen extra.	
Croquetas caseras a su gusto.      	9 €
(Jamón- Pollo- Langostinos- Espinacas con roquefort).	
 Cazuela de langostinos al ajillo. 	9.50 €
Crêpe rellenos con crema de champiñones, beicón y nata.     	9.50 €
Laminado de ventresca de atún grilled sobre templado de papas picón  	10 €
con Julianas de cebolla morada , pimentón y sal Maldón .	
Remojón setenileño  	10 €
Rodajas de naranja con julianas de cebolla y láminas de atún confitado en aceite de oliva virgen extra	
Ensalada "El Almendral".   	8.25 €
Lechuga, tomate, zanahoria, remolacha, espárragos blancos, atún y huevo cocido.	
 Picadillo de la huerta sobre tomate ecológico. 	7.35 €
Tomate, pepino, cebolla y pimientos verdes aliñados	
Papas confitadas con huevo, migas de bacalao y piquillos en AOVE.   	10 €
Revuelto de Bacalao con patatas confitadas con verduras de la huerta y crocanti de aceitunas negra.	
Habitas baby con jamón ibérico y huevos al Pedro Ximénez   	9.50 €
Revuelto de espárragos trigueros, langostinos y jamón.    	9.50 €

## Le proponemos de cuchara:







Cazuela de arroz con alcahofas confitadas y almejas   	5.90 €
Sopa de picadillo.  	4.75 €
Sopa del caldo de la olla con jamón, huevo y fideos.	
 Gazpacho con guarnición  	4.75 €
Salmorejo serrano    	5.80 €










## Sugerencias y Especialidades del Mar

### Medidas control del ANISAKIS en pescado.






Se informa a los Srs. Clientes, que el pescado servido en este establecimiento, ha sido sometido a un proceso de congelación, en cumplimiento del R.D.1420/2006 de 1 de diciembre, sobre la prevención de la parasitosis por Anisaki en producto de la pesca.

Salmón grilled con gulas y langostinos al ajillo 	12.90 €
Emperador a la plancha. 	12.95 €
Pez Espada con pimientos asados y vinagreta de tomate.	
Brocheta de pescado en salsa de frutos del mar. 	12.95 €
Atún emparrillado con vinagreta de cítricos. 	12.75 €
 Lomo de merluza al pil-pil. 	12.50 €
Con ajos morados y cayena en rama.	

## Sugerencias

Chuleta de cerdo ibérico emparrillada. 	11.25 €
Glaseadas con miel y especias de los montes, acompañada de patatas.	
Churrasco de plumilla emparrillada con punta de salsa barbacoa 	12.95 €
Secreto ibérico emparrillado con virutas de queso serrano 	14.75 €
Pierna de cordero lechal al horno 	16.95 €
Perfumada con ajos y hierbas de los montes.	
Chuletitas de cordero recental. 	13.75 €
Entrecot de Ternera emparrillado 	14.95 €
Medallón de solomillo de ajo emparrillado 	17.60 €

## Postres

Mousse de melocotón. 	2.95 €
Sobre su fruta en almíbar suave de palo de canela.	
Flan de la casa 	3 €
Natillas caseras 	2.95 €
Flan con nata y nueces 	3.25 €
Bola de mousse de chocolate con naranja. 	4.95 €
Acompañado de ciruelas al oloroso.	



## MENÚ PUEBLOS BLANCOS




Le proponemos a nuestros clientes, viajar por nuestra localidad a través de la gastronomía. Les ofrecemos un recorrido saboreando los platos, que podemos encontrarlos en las cocinas de nuestros vecinos. Platos sencillos de productos locales para este menú tradicional y deleite del viajero.

### Picoteo

Papas aliñadas  

Patatas cocidas con huevo, atún, cebolla, aceite de oliva y vinagre de Jerez

### Le proponemos de cuchara:

Gazpacho Andaluz.   

Con su guarnición de verduras de temporada de la huerta.

### Sugerencias, segundos platos a elegir:

#### Del mar.

Lomitos de lubina al horno.   

Con langostinos y champiñones salteados.

#### De la tierra.

Solomillo de cerdo ibérico. 

Medallón glaseados con miel y especias de los montes, acompañada de patatas.

### Postres

Repostería Casera.