# Don José

RESTAURANTE CAFETERÍA

# ENTRANTES

JAMÓN IBÉRICO CON TOSTA DE PAN Y EMULSIÓN DE TOMATE 21,00 €

ENSALADA DE QUESO DE CABRA CON ALIÑO DE MANZANA, PASAS Y PIÑONES 12,00 €

CARPACCIO DE ATÚN ROJO Y PULPO CON VINAGRETA DE CEBOLLINOS 14,00 €

MILHOJAS DE ESCALIVADA CON BACALAO AHUMADO Y SALSA ROMESCU 16,00 €

REVUELTO DE SETAS CON TRIGUEROS Y PATATAS PAJA 10,50 €

GAMBAS BLANCAS DE HUELVA A LA PLANCHA 23,50 €

**ALÉRGENOS**
REGLAMENTO (EU) Nº 1169/2011

**ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS**

SOLICITE INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL
MUCHAS GRACIAS

# ARROCES

## ARROZ SEÑORET 19,50 €
(pollo, magro, sepia, judías verdes, gambas y mejillones)

## ARROZ DE POLLO CON VERDURAS 18,00 €
(pollo, judías verdes, alcachofas, ajetes y garrofón)

## ARROZ NEGRO 19,50 €
(sepia, chipirón y ali-oli)

## ARROZ CON BOGAVANTE 24,00 €
(seco, meloso o caldoso)

## ARROZ CON CARABINEROS 28,00 €
(seco, meloso o caldoso)

## ARROZ MARINERO 22,00 €
(rape, sepia, gamba, langostino, almeja y champiñón)

(seco, meloso o caldoso)

PRECIO POR PERSONA

# CARNES

## ENTRECOT A LA PLANCHA 19,50 €
(Pimienta o Roquefort)

## SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA DE BOLETUS Y TRUFA 22,50 €

## CARRÉ DE CORDERO DE LECHAL A LA MIEL DE ROMERO 20,00 €
(Con Patatas Panaderas y Pimientos de Padrón)

## SECRETO IBÉRICO 18,50 €
(Con Pimientos Rojos Salteados y Patata Asada con Queso Azul)

**ALÉRGENOS**
REGLAMENTO (EU) Nº 1169/2011

**ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS**

SOLICITE INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL
MUCHAS GRACIAS

# PESCADOS

MERLUZA FRESCA DE PINCHO AL AJILLO DE LANGOSTINOS 19,50 €

LOMITOS DE LUBINA SALVAJE AL HORNO 22,50 €
(Con Ajetes Confitados y Gambas)

BACALAO FRESCO AL ALI-OLI CON MIEL SOBRE ESPINACAS SALTEADAS Y CRUJIENTE DE VEGETALES 20,00 €

**ALÉRGENOS**
REGLAMENTO (EU) Nº 1169/2011

**ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS**

SOLICITE INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL
MUCHAS GRACIAS

# POSTRES

CHEESECAKE CON SALSA DE FRUTOS ROJOS 9,50 €

BROWNIE CASERO CON NUECES Y CHOCOLATE CALIENTE 10,50 €

ARROZ CON LECHE TOSTADO Y HELADO DE VAINILLA 9,00 €

HELADOS DE LA CASA 7,50 €

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA 5,50 €

**ALÉRGENOS**

REGLAMENTO (EU) Nº 1169/2011

**ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS**

SOLICITE INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL
MUCHAS GRACIAS

# VINOS TINTOS

## D.O. RIOJA

CEPA DIVISA SELECCIÓN 10,00 €
ALCORTA CRIANZA 15,00 €
RAMÓN BILBAO CRIANZA 17,00 €
MARTINEZ LA CUESTA CRIANZA 20,00 €
MUGA RESERVA 2017 47,00 €

## D.O. RIBERA DEL DUERO

CAMINO CASTILLA ROBLE 12,50 €
EBEIA SELECCIÓN 15,00 €
ARZUAGA CRIANZA 28,00 €
PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA 38,00 €
PAGO DE CARRAOVEJAS CRIANZA 48,00 €
MATARROMERA CRIANZA 28,00 €
VALBUENA 5 AÑOS 125,00 €

## OTRAS DENOMINACIONES

MAURO CRIANZA (D.O. Castilla-León) 49,00 €
VÍNCULO CRIANZA ALEJANDRO FERNÁNDEZ (D.O La Mancha) 19,00 €
LA ATALAYA (D.O. Almansa) 21,00 €

# VINOS

## VINO ROSADO

HOMENAJE (D.O. Navarra – Garnacha – Selección Sumillier) 15,00 €

## VINO BLANCO

MAR DE FRADES (D.O. Rías Baixas - Albariño) 23,00 €
BICOS (D.O. Rías Baixas - Albariño) 13,00 €
CUATRO RAYAS (D.O. Rueda – Verdejo) 12,50 €
PALACIO DE BORNOS (D.O. Rueda – Verdejo) 17,00 €
PALACIO DE BORNOS (D.O. Rueda – Verdejo - Selección Sumillier) 15,00 €
VIÑA ESMERALDA (D.O. Cataluña – Gewürztraminer, Moscatel) 18,00 €

## CAVAS Y ESPUMOSOS

JUVE & CAMPS (Macabeo – Selección Sumillier) 25,00 €
REYMOS (D.O. Valencia - Espumoso – Moscatel) 13,00 €

**ALÉRGENOS**
REGLAMENTO (EU) Nº 1169/2011

**ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS**

SOLICITE INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL
MUCHAS GRACIAS

# ALÉRGENOS

## REGLAMENTO (EU) Nº 1169/2011

| MENU | PLATO | LACTEOS | CEREALES GLUTEN | HUEVO | CRUSTACEOS | PESCADO | MOLUSCOS | CACAHUETES | FRUTOS DE CASCARA | GRANOS DE SESAMO | ALTRAMUCES | APIO | SOJA | MOSTAZA | SULFITOS |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Arroces | ARROZ CON BOGAVANTE | | X | | X | X | | | | | | | | | X |
| Arroces | ARROZ CON CARABINEROS | | X | | X | X | | | | | | | | | X |
| Arroces | ARROZ DE POLLO CON VERDURAS | | X | | | | | | | | | X | | | X |
| Arroces | ARROZ MARINERO | | X | | X | X | X | | | | | | | | X |
| Arroces | ARROZ NEGRO | | X | | X | X | X | | | | | X | | | X |
| Arroces | ARROZ SEÑORET | | X | | X | | X | | | | | X | X | | X |
| Carnes | CARRÉ DE CORDERO DE LECHAL A LA MIEL DE ROMERO | | | | | | | | | | | | | | |
| Carnes | ENTRECOT A LA PLANCHA | | | | | | | | | | | | | | |
| Carnes | SECRETO IBÉRICO | | | | | | | | | | | | | | |
| Carnes | SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA DE BOLETUS Y TRUFA | | | | | | | | | | | X | X | | X |
| Entrantes | CARPACCIO DE ATÚN ROJO Y PULPO CON VINAGRETA DE CEBOLLINOS | | | | | X | X | | | | | | | | |
| Entrantes | ENSALADA DE QUESO DE CABRA<br>CON ALIÑO DE MANZANA, PASAS Y PIÑONES | | | | | | | | | | | | | | |
| Entrantes | GAMBAS BLANCAS DE HUELVA A LA PLANCHA | | | | X | | | | | | | | | | |
| Entrantes | JAMÓN IBÉRICO CON TOSTA DE PAN Y EMULSIÓN DE TOMATE | | X | | | | | | | | | | | | |
| Entrantes | MILHOJAS DE ESCALIVADA CON BACALAO AHUMADO Y SALSA ROMESCU | | | | | X | | | | | | | | | X |
| Entrantes | REVUELTO DE SETAS CON TRIGUEROS Y PATATAS PAJA | | | X | | | | | | | | | | | |
| Para degustar | ANCHOAS DE CANTABRIA CON BASE DE TOMATE Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN | | | | | X | | | | | | | | | |
| Para degustar | BASTONCITOS DE POLLO CON SALSA BARBACOA | | X | X | | | | | | | | X | | X | |
| Para degustar | CHIPIRONES A LA PLANCHA CON VERDURITAS DE TEMPURA | | X | X | | | X | | | | | | | | |
| Para degustar | CROQUETAS DE BOLETUS Y FOIÉ | X | X | X | | | | | | | | X | X | | |
| Para degustar | CROQUETAS DE JAMÓN CON PATATAS PAJA | X | X | X | | | | | | | | | | | |
| Para degustar | DELICIAS DE MERLUZA A LA ROMANA | | X | X | | | | | | | | | | | |
| Para degustar | ENSALADA DE QUESO DE CABRA<br>CON PASAS, NUECES Y VINAGRETA DE MÓDENA Y MIEL | X | | | | | | | X | | | | | | X |
| Para degustar | ENSALADA DE TOMATE RAFF<br>CON VENTRESCA DE ATÚN Y ACEITE DE ALBAHACA | | | X | | X | | | | | | | | | |
| Para degustar | FARDOS DE CALAMAR DE POTERA<br>CON CEBOLLA EN SU TINTA AL ACEITE DE ALBAHACA | | | | | | X | | | | | | | | |
| Para degustar | GAMBAS BLANCAS DE HUELVA A LA PLANCHA | | | | X | | | | | | | | | | |
| Para degustar | HABITAS BABY SALTEADAS CON CHOPITOS AL AJILLO | | X | | | | X | | | | | | | | X |
| Para degustar | JAMÓN IBÉRICO | | | | | | | | | | | | | | |
| Para degustar | PARRILLADA DE VERDURAS CON SAL MALDON Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN | | | | | | | | | | | | | | |
| Para degustar | PULPO BRASEADO CON EMULSIÓN DE PATATAS AL ACEITE DE OLIVA | X | X | | | | X | | | X | | | X | | X |
| Para degustar | SARTÉN DE HUEVOS DE CORRAL ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO | | | X | | | | | | | | | | | |
| Pescados | BACALAO FRESCO AL ALI-OLI CON MIEL SOBRE<br>ESPINACAS SALTEADAS Y CRUJIENTE DE VEGETALES | | X | X | | X | | | | | | | | X | X |
| Pescados | LOMITOS DE LUBINA SALVAJE AL HORNO | | | | | X | | | | | | | | | |
| Pescados | MERLUZA FRESCA DE PINCHO AL AJILLO DE LANGOSTINOS | | | | X | | | | | | | | | | |
| Postres | ARROZ CON LECHE TOSTADO Y HELADO DE VAINILLA | X | X | X | | | | X | X | | | | | | |
| Postres | BROWNIE CASERO CON NUECES Y CHOCOLATE CALIENTE | X | X | X | | | | | X | | | | | | |
| Postres | CHEESECAKE CON SALSA DE FRUTOS ROJOS | X | X | X | | | | | | | | | | | |
| Postres | HELADOS DE LA CASA | X | X | X | | | | X | X | | | | | | |
| Postres | SORBETE DE LIMÓN AL CAVA | X | | | | | | | | | | | | | X |
| Bebidas | CERVEZAS | | X | | | | | | | | | | | | |
| Bebidas | VINOS Y CAVAS | | | | | | | | | | | | | | X |
| Bebidas | REFRESCOS | | | | | | | | | | | | | | |
| Bebidas | COMBINADOS | | | | | | | | | | | | | | |
| Cafés | CAFÉ CON LECHE | X | | | | | | | | | | | | | |
| Infusiones | INFUSIONES | | X | | | | | | | | | | | | |
| Desayunos | DESAYUNOS | X | X | X | | | | | | | | | | | |