



MENÚ BODAS 2024



MENÚ Nº 1

COPA DE ENTRADA

OLIVAS FRITAS
TOSTAS VARIADAS
MINI CROQUETAS
GAMBAS REBOZADAS
DELICIAS DE CABRALES

APERITIVOS EN MESA

SURTIDO DE PATÉS (PERDIZ-CABRACHO-QUESO DE CABRA)
ENSALADILLA DE PULPO
GAMBAS BLANCAS COCIDAS
TAQUITOS DE CAZÓN EN ADOBO

1º PLATO INDIVIDUAL

JAMÓN IBÉRICO
QUESO AÑEJO
CAÑA DE LOMO IBÉRICA

2º PLATO INDIVIDUAL

SOLOMILLO DE CERDO CON PATATAS GAJO, TIMBAL DE VERDURAS Y SALSA
DE BOLETUS

O

BACALAO CON TOMATE RÚSTICO

POSTRE DE LA CASA

BODEGA

CERVEZAS Y REFRESCOS
MANZANILLA
VINO BLANCO / TINTO
AGUA MINERAL

P.V.P: 40 €/persona

**Las bebidas están incluidas en el servicio en mesa. Las bebidas en barra hay Que abonarlas en el momento.
De cada aperitivo en mesa se sirve una ración por cada 4 comensales.*

El Rincón del Sur



Pol Ind. Fadrilas C/ Ferrocarril 9
San Fernando(Cádiz) c.p. 11100



salonelrincon@gmail.com



663 775 465



www.salonelrincondelsur.com