

PICOTEO Y ALGO MÁS

2024/25



Restaurante el Ninot

Desde 1982

Menú Picoteo N°1

Platos al Centro de la Mesa

Tosta de Jamón con Tumaca (individual)
Ensalada de Queso de Cabra con Cebolla Caramelizada (individual)
Saquito de Brandada de Bacalao sobre Salsa del Chef (individual)
Patatas Bravas
Croquetas Caseras
Morcilla de Burgos a la Miel

Postres

Tarta de Hojaldre con Coulis de Natilla

Y nuestras bebidas

Tinto de Rioja Crianza, y Blanco de Rueda
Cerveza, Agua Mineral, Refrescos

34,00€ IVA incluido

Complete Su Menú de Adulto (Mesa completa)

- Licores 2,00€/persona
- Cava 2,00€/persona
- Copa 7,00€/persona
- Sorbete 3,00€/persona



Menú Picoteo N°2

Platos al Centro de la Mesa

Cecina de León, Queso Zamorano
Huevos Rotos con Patata Bastón
Ensalada de tomate con Foie y Bacón Crujiente

En Degustación al Centro

Arroz Negro y Arroz ciego

Postres

Tarta de Hojaldre con Coulis de Natilla

Y nuestras bebidas

Tinto de Rioja Crianza, y Blanco de Rueda
Cerveza, Agua Mineral, Refrescos

36,00€ IVA incluido

Menú picoteo N°3

Platos al Centro de la Mesa

Calamarcitos a la Andaluza con Alioli de Lima
Patatas Revolconas con Torreznos
Ensalada de Pimientos Asados al Horno con Vantresca

Al centro

Entrecote de Carne roja Fileteada al Centro + Bandeja de Patatas
y Pimientos del País
(1 entrecote cada 2 personas)

Postres

Tarta de Hojaldre con Coulis de Natilla

Y nuestras bebidas

Tinto de Rioja Crianza, y Blanco de Rueda
Cerveza, Agua Mineral, Refrescos

39,00€ IVA incluido

