Atrio
RESTAURANTE CAFETERIA
Tfno. 987 87 63 69

NUESTROS PLATOS

Restaurante Rincón Real
Tfno. 987 07 51 21

SUGERENCIAS | SUGGESTIONS

Carrillera de ternera con setas Veal Cheek with mushrooms	16,00 €
Magret de pato con salsa de pasas Duck magred with dried grapes	17,00 €
Entrecote a la pimienta o roquefort Entrecote with pepper or roquefort	20,00 €
Merluza a la cazuela Hake Casserole	20,00 €
Rape a la Marinera Monkfish in the Sailor Style	24,00 €
Solomillo al foie Sirloin with foie	24,00 €
Lubina al horno (para 2 personas) Grilled Seabass (for two people)	45,00 €

RACIONES Y ENTRANTES | STARTERS AND PORTIONS

Pastel de centollo o cabracho Spider-crab or scorpionfish cake	12,00 €
Setas a la plancha Grilled mushrooms	10,00 €
Cecina de vaca curada Cured Beef	12,00 €
Calamares fritos Fried Squids	14,00 €
Chipirones a la plancha Grilled or Stewed Sweetbreads	14,00 €
Embutidos variados Assorted Cured Meat Starters	14,00 €
Lengua templada Temperate veal tongue	12,00 €
Pimientos con ventresca bonito Red Peppers with Tunny	15,00 €
Croquetas de cecina Dried Meat Croquettes	10,00 €
Navajas a la plancha Grilled Razor Fish	16,00 €
Zamburiñas a la plancha Small scalops grilled	19,00 €
Gambas al ajillo Prawns with garlic	14,00 €
Mollejas plancha o guisadas Grilled or stewed sweetbreads	15,00 €
Pulpo a la Gallega o Vinagreta Octopus salt-peppered or with vinaigrette	22,00 €
Salpicón de pescado y marisco Seafood cocktail	20,00 €
Almejas a la Marinera Marine Style Clams	20,00 €
Gamba fresca Huelva plancha Fresh frilled prawns	22,00 €
Jamón Ibérico de Bellota Reserva Iberian Ham (Reserve)	22,00 €

SOPAS Y VERDURAS | SOUPS AND VEGETABLES

Puerros a la vinagreta Leeks with vinaigrette	8,00 €
Puerros plancha r. balsámica Grilled leeks with gar nish	8,00 €
Sopa de pescado y marisco Seafood Soup	7,50 €
Pimientos rellenos caseros Mouse Stuffed Peppers	10,00 €
Menestra de verduras Vegetable Hotchpotch	8,50 €
Espárragos dos salsas Asparagaus two sauces	10,00 €
Ensalada mixta Mixed Salad	9,50 €
Ensalada de la Casa con ahumados House Salad	12,00 €

PESCADOS Y MARISCOS | FISH AND SHELLFISH

Salmón a la plancha Grilled Salmon	14,00 €
Bacalao al ajo Arriero Biscay Style Cod	18,00 €
Langostinos plancha frescos Grilled Scampi	18,00 €
Brocheta rape y langostinos Skecser of Monkfish and Scampi	17,50 €
Merluza plancha o Romana Grilled or Battered Hake	18,00 €
Lubina a la Espalda Grilled Seabass	19,50 €
Lenguado a la plancha Grilled Sole	19,00 €
Rape a la plancha Grilled Angler (Monkfish)	22,00 €
Cigalas (1 kg.) Norway Lobster (1 kg.)	S.M.
Centollo y nécoras Spider-crab and crabs	S.M.

CARNES | MEATS

Bistec de ternera Veal Steak	12,00 €
Escalope Milanesa de ternera Milanese veal escalope	12,00 €
San Jacobo Rincón Real St. Jacob Rincón Real	18,00 €
Entrecote a la plancha Grilled Entrecote	18,50 €
Lechazo asado Roast Lamb	20,00 €
Chuletillas de lechazo Lamb Chops	18,00 €
Chuleta de novillo añojo Grilled Beef Chop	18,00 €
Solomillo a la plancha Grilled Sirloin	22,00 €
Paletilla de lechazo asado Roast Lamb Shoulder	24,00 €
Chuletón de novillo (1 kg.) House Big Chop (1 kg.)	38,00 €

POSTRES | DESSERTS

Arroz con leche de la Casa House Cinnamon Rice with Milk	4,50 €
Flan de la Casa House Custard Pie	3,50 €
Leche frita de la Casa House Fried Milk	4,50 €
Tarta de San Marcos San Marcos Cream Cake	5,00 €
Tarta de queso casera House Cheese Cake	5,00 €
Piña natural Natural Pineapple	4,00 €
Tarta helada al Whisky Whiskey Icecream Cake	5,50 €
Limón helado Icecream Lemon	5,50 €
Tarta helada Contessa o similar Icecream Cake (Contessa or similar)	5,00 €
Helados en tarrinas de barro Icecream in Earthen Pan	6,00 €
Macedonia de frutas Fruit Salad	3,50 €
Mousse de limón Lemon Cream	4,00 €

LEYENDA / *KEY*

MENÚ DE LA CASA | HOUSE SPECIAL MENU

Menestra de verduras o entremeses variados
Vegetable hotchpotch or asorted cured meats starters
Bistec de ternera o pescado fresco
Veal steak or fresh fish
Arroz con leche o Flan de la Casa
Rice with milk or House custard pie
Pan, vino o agua mineral
Bread, wine or mineral water

24,00 €