



Menú Premium / Premium Menu- 55€

(Show de Flamenco Incluido / Flamenco Show included)

Entrantes / Starters

Degustación de rebujito / *Rebujito andaluz (A typical drink from Andalucía)*

Tabla de Jamón ibérico y selección de quesos / *Ibérico ham and spanish cheeses selection*

Ensalada de hojas verdes con naranja valenciana, queso de cabra, tomates cherry, cebolla frita, pasas y vinagreta de cítricos, miel y Pedro Ximenez / *Mixed green leafs salad, with goat cheese, cherry tomatoes, crispy fried onion, valencian oranges, raisins and sweet Pedro Ximenez vinaigrette*

Principal (a elegir) / Main course (to choosing)

Carrillera de buey al vino tinto sobre cremoso de patatas / *Tender beef meat slowly cooked in rich red wine sauce, served on fluffy mashed potatoes*

Lomo de bacalao confitado sobre pisto de verduras asadas / *Cod steak confit on ratatouille of grilled vegetables*

Lasaña vegetariana elaborada con verduras frescas y requesón
Green lasagne with fresh vegetables and cheese

Postre / Dessert

Torrija caramelizada con helado de vainilla / *Milk bread with toasted caramel and vanilla ice cream*

Bebida por persona, a elegir / Drinks per person (to choosing)

½ Botella de vino tinto (rioja crianza) / *½ bottle of red wine (Rioja crianza)*

½ Botella de vino Blanco (Rueda) / *½ bottle of White wine (Rueda)*

½ Jarra de sangría / *½ Pitcher of sangría*

½ jarra de cerveza / *½ Pitcher of beer*

Agua, refrescos / *Water and refreshments*



Menú VIP / VIP Menu 75€

(Show de Flamenco Incluido / Flamenco Show included)

Menú degustación con la mejor selección de nuestra carta con Barra libre durante la cena y con mesa con ubicación preferente cerca del escenario

Our Excellence Tasting Menu with the best dishes of our cart with free bar during the dinner and table with preferential location close to the stage

Manzanilla Solear en Rama Edición Limitada. Sanlúcar de Barrameda, Cádiz.

Selección de panes con salsa de tomate y crema tapenade de aceitunas / *Selection of breads with tapenade and tomato and olive oil sauce*

Tabla de Jamón ibérico y selección de quesos / *Ibérico ham and spanish cheeses selection*

Ensalada de hojas verdes con naranja valenciana, queso de cabra, tomates cherry, cebolla frita, pasas y vinagreta de cítricos, miel y Pedro Ximenez / *Mixed green leafs salad, with goat cheese, cherry tomatoes, crispy fried onion, valencian oranges, raisins and sweet Pedro Ximenez vinaigrette*

Lomo de bacalao confitado sobre pisto de verduras asadas / *Cod steak confit on ratatouille of grilled vegetables*

Carrillera de buey al vino tinto sobre cremoso de patatas / *Tender beef meat slowly cooked in rich red wine sauce, served on fluffy mashed potatoes.*

Tatín de manzana con helado de vainilla / *Apple Tatin with caramel with vanilla ice cream*

Copa de cava / *Glass of Cava*

Bebida libre durante la cena incluida - Free drinks during the dinner

Vino tinto Selección. D.O. Rioja, crianza / *Selected aged Red wine. D.O.Rioja (Rioja)*

Vino Blanco Selección. D.O. Rueda / *Selected White wine (Rueda)*

Sangría / *Sangría*

Cerveza / *Beer*

Agua / *Water*

Refrescos / *Rrefreshments*



LA BULERÍA
TABLAO FLAMENCO

MENÚ JUNIOR/ JUNIOR MENU- 35€

(Show de Flamenco incluido / Flamenco Show included)

Aperitivos de bienvenida / Welcoming

Selección de panes con tapenade y tomate a la catalana / *Selection of breads with tapenade and tomato and olive oil sauce*

Entrantes / Starter

Tabla de Jamón ibérico y queso / *Ibérico ham and Spanish cheeses*

Principal / Main

Nuggets de pollo con de patatas fritas y salsas (Ketchup o Mayonesa) / *Chicken nuggets with french fries and sauces (Ketchup or Mayonnaise)*

Postre / Dessert

Mousse casero de chocolate, con virutas de chocolate belga / *Homemade mousse of chocolate, with shavings of Belgian chocolate*

Bebidas / Drinks

Agua o refresco / Water or refreshments