



# Menús DE GRUPOS

[www.tabernazingara.es](http://www.tabernazingara.es)

**Nota: Los menús serán para mesa completa de mínimo 8 personas**



# Menú Almería

ENTRANTES A COMPARTIR POR CADA CUATRO COMENSALES

**Paletilla de Jamón Ibérico 100% D.O Guijuelo y Tostas de Pan de Cebada Malteada Con Tomate Asado al Horno  
Mejillones a la Brasa con Jerez y Un Toque Harissa**

PRIMER PLATO POR COMENSAL

**Taco de Merluza de Pincho del Cantábrico Confitado a Baja Temperatura con Bisque de Carabinero**

SEGUNDO PLATO POR COMENSAL

**1/2 Codillo de Cerdo Confitado a Baja Temperatura Braseado al Jerez y Cremoso de Patatas**

DEGUSTACION DE POSTRES (INDIVIDUALES)

**Tarta de Requesón al Horno con sus Frutos Rojos, Brownie de Chocolate Ocumare y Toque Chocolate Blanco, Espuma de Arroz con Leche**

**32,00 €** IVA incl.  
por COMENSAL  
SIN BODEGA

**BODEGA**

En la Última Pagina de los Menús podrás Consultar Nuestras Ofertas de Bodega



# Menú Huelva

PRIMEROS PLATOS A COMPARTIR POR CADA CUATRO COMENSALES

**Paletilla de Jamón Ibérico 100% D.O Guijuelo y Tostas de Pan de Cebada Malteada Con  
Tomate Asado al Horno**

**Ensaladilla de Gamba Blanca de Huelva y Tronco de Conserva Casera de Bonito Gamba Blanca  
Croquetón de Jamón Ibérico de Bellota y Boletus**

SEGUNDOS PLATOS A COMPARTIR POR CADA CUATRO COMENSAL

**Chipirones con Huevos Rotos y Pimientos  
Lagarto de Cerdo Ibérico a la Brasa y Mojo Picón**

DEGUSTACION DE POSTRES (INDIVIDUALES)

**Tarta de Requesón al Horno con sus Frutos Rojos, Brownie de Chocolate  
Ocumare y Toque Chocolate Blanco, Espuma de Arroz con Leche**

**33,00 €** IVA incl.  
por COMENSAL  
SIN BODEGA

**BODEGA**

En la Última Página de  
los Menús podrás Consultar  
Nuestras Ofertas de Bodega



# Menú Jaen

## ENTRANTE POR COMENSAL

**Pate Casero a la Pimienta Verde y Gelatina de PX**

## PRIMER PLATO POR COMENSAL

**Rodaballo Asado a la Bilbaína**

## SEGUNDO PLATO POR COMENSAL

**Muslo de Pato a Baja Temperatura Muy Crujiente con Puré de  
Manzana Asada y Un Toque de Vainilla Bourbon**

## DEGUSTACION DE POSTRES (INDIVIDUALES)

**Tarta de Requesón al Horno con sus Frutos Rojos, Brownie de Chocolate  
Ocumare y Toque Chocolate Blanco, Espuma de Arroz con Leche**

**36,00 €** IVA incl.  
por COMENSAL  
SIN BODEGA

### BODEGA

En la Última Pagina de  
los Menús podras Consultar  
Nuestras Ofertas de Bodega



# Menú Cadiz

PRIMEROS PLATOS A COMPARTIR POR CADA CUATRO COMENSALES

**Milhojas de Manzana, Foie y Queso Cremoso, Caramelizado con Pistacho**

SEGUNDO PLATO POR COMENSAL

**Taco de Corvina Salvaje Asada y Amariscada**

TERCER PLATO POR COMENSAL

**Entrecote Ternera Asturiana IGP a la Pimienta**

DEGUSTACION DE POSTRES (INDIVIDUALES)

**Tarta de Requesón al Horno con sus Frutos Rojos, Brownie de Chocolate Ocumare y Toque Chocolate Blanco, Espuma de Arroz con Leche**

**38,00 €** IVA incl.  
por COMENSAL  
SIN BODEGA

**BODEGA**

En la Última Página de  
los Menús podrás Consultar  
Nuestras Ofertas de Bodega



# Menú Malaga

ENTRANTES A COMPARTIR POR CADA CUATRO COMENSALES

**Paletilla de Jamón Ibérico 100% D.O Guijuelo y Tostas de Pan de Cebada  
Malteada con Tomate Asado al Horno**

PRIMER PLATO POR COMENSAL

**Crema de Nécoras al Armagnac y Taquitos de Pescados y Mariscos**

SEGUNDO PLATO POR COMENSAL

**Filete de Lubina al Horno con Emulsión Cítrica Estilo Menier**

TERCER PLATO POR COMENSAL

**Jarrete de Cordero a Baja Temperatura y Braseado Con Su Jugo y  
Patatinos con Romero Fresco Asadas al Horno**

DEGUSTACION DE POSTRES (INDIVIDUALES)

**Tarta de Requesón al Horno con sus Frutos Rojos, Brownie de Chocolate  
Ocumare y Toque Chocolate Blanco, Espuma de Arroz con Leche**

**40,00 €** IVA incl.  
por COMENSAL  
SIN BODEGA

**BODEGA**

En la Última Pagina de  
los Menús podras Consultar  
Nuestras Ofertas de Bodega



# Menú Córdoba

PRIMEROS A COMPARTIR POR CADA CUATRO COMENSALES

**Ensaladilla de Gamba Blanca de Huelva y Tronco de Casera de Bonito  
Croquetón de Jamón Ibérico de Bellota y Boletus**

SEGUNDO PLATO POR COMENSAL

**Pata de Pulpo Asada al Horno de Carbón Estilo Jospé Sobre Cremoso  
de Pata y Su Ajada de la Vera**

TERCER PLATO POR COMENSAL

**Solomillo de Cerdo Ibérico de Bellota Braseado y Salsa Pasas al  
Pedro Ximenez**

DEGUSTACION DE POSTRES (INDIVIDUALES)

**Tarta de Requesón al Horno con sus Frutos Rojos, Brownie de Chocolate  
Ocumare y Toque Chocolate Blanco, Espuma de Arroz con Leche**

**40,00 €** IVA incl.  
por COMENSAL  
SIN BODEGA

**BODEGA**

En la Última Página de  
los Menús podrás Consultar  
Nuestras Ofertas de Bodega



# Menú Granada

## ENTRANTE POR COMENSAL

**Crema de Nécoras al Armagnac y Taquicos de Pescados y Mariscos**

## PRIMEROS PLATO POR COMENSAL

**Taco de Bacalao Confitado a Baja Temperatura y Gratinado con Salsa Alioli Casero Sobre Verduras Asadas al Horno de Leña**

## SEGUNDO PLATO POR COMENSAL

**Brazuelo de Cochinillo Confitado a Baja Temperatura Muy Crujiente en su Jugo**

## DEGUSTACION DE POSTRES (INDIVIDUALES)

**Tarta de Requesón al Horno con sus Frutos Rojos, Brownie de Chocolate Ocumare y Toque Chocolate Blanco, Espuma de Arroz con Leche**

**45,00 €** IVA incl.  
por COMENSAL  
SIN BODEGA

### BODEGA

En la Última Página de los Menús podrás Consultar Nuestras Ofertas de Bodega





# Menú Homenaje

## ENTRANTE POR COMENSAL

**Burrata D.O.C.G Búfala Asada al Horno de Leña y Albardado  
con Jamón Ibérico**

## PRIMER PLATO POR COMENSAL

**Pata de Pulpo Asada al Horno de Carbón Estilo Josper Sobre Cremoso  
de Patata y su Ajada de la Vera**

## SEGUNDO PLATO POR COMENSAL

**Jarrete de Cordero Confitado a Baja Temperatura y Braseado Con Su  
Jugo y Patatinas con Romero Fresco Asadas al Horno**

## DEGUSTACION DE POSTRES (INDIVIDUALES)

**Tarta de Requesón al Horno con sus Frutos Rojos, Brownie de Chocolate  
Ocumare y Toque Chocolate Blanco, Espuma de Arroz con Leche**

**50,00 €** IVA incl.  
por COMENSAL  
SIN BODEGA

### BODEGA

En la Última Pagina de  
los Menús podrás Consultar  
Nuestras Ofertas de Bodega



# Bodega

## OPCIÓN PRIMERA

**TINTO: Zuazo Gastón Edición Limitada (D.O.Rioja)**  
**BLANCO: Barbadillo Castillo de San Diego (D.O.Cadiz)**  
**ROSADO: Homenaje (D.O.Navarra)**  
**REFRESCOS/AGUA, CAFÉS**

**10,00 €** IVA incl.  
por COMENSAL

## OPCIÓN SEGUNDA

**TINTO: Tamaral Roble (D.O. Ribera del Duero)**  
**BLANCO: Protos Verdejo (D.O. Rueda)**  
**ROSADO: Tampesta (D.O. Prieto Picudo)**  
**REFRESCOS/AGUA, CAFÉS**

**13,00 €** IVA incl.  
por COMENSAL

## OPCIÓN TERCERAS

**TINTO: Ferratus Crianza (D.O. Ribera del Duero)**  
**BLANCO: Pedro Sotomaior (D.O. Albariño)**  
**ROSADO: Enate Rosado (D.O. Somontano)**  
**REFRESCOS/AGUA, CAFÉS**

**16,00 €** IVA incl.  
por COMENSAL