



MENU

Creación de Nuestro Chef



JUEVES 21 DE MARZO DE 2019

CHEF ROLANDO

Provincia de Coclé, Rio Hato, Farallón calle La Venta



MENU EI RINCON DE LOS TIOS.

ENTRADAS / TAPAS

CEVICHE NATURAL DE LA CASA.....	8.50
<i>Pescado cocido al limón aderezado con cebollas moradas y su toque de aji chombo, maíz dulce y cilantro.</i>	
CEVICHE FRITO.....	8.75
<i>Dados de pescado del día en marinada instantánea de limón, ligeramente enharinados y fritos y servidos bajo ensaladilla peruana de cebolla morada y tomate con aji .</i>	
SOPA DEL DIA.....	7.50
<i>Sopa o crema seleccionada por el cheff. Puede ser fría o caliente</i>	
ENSALADA CAESAR CON POLLO.....	10.50
<i>Mézclum de lechuga romana y tomatillos aderezados con una pisca de queso parmesano, polo a la parrilla y salsa caesar</i>	
BOWL DE ENSALADILLA GRIEGA.....	8.50
<i>Tomate natural, pepino dessemillado y queso fetta en dados sobre cama de lechuga romana y aliñado con aceite de oliva virgen.</i>	
BOWL DE ENSALADA DE LA HUERTA Y VINAGRETA DE LA CASA.....	7.50
<i>Mézclum de verduras y lechugas frescas con una vinagreta balsámica y mostaza.</i>	
BRUSQUETTA DE LA CASA.....	4.50
<i>Tomate natural con pisca de quesos y albahaca y aceite de oliva</i>	
XIPIRONES SALTEADOS CON CHAMPIÑONES.....	8.50
<i>Calamarcitos baby salteados en all negat y champiñones y toque de vino blanco</i>	
TAPA DE JAMON SERRANO CON MANCHEGO.....	14.50
<i>Jamón serrano y triángulos de queso manchego con pan con tomate</i>	
GAMBAS A LAS CAZUELA VASCA.....	10.50



Camarones pelados, desvenados en cazuela de ajos tostados y guindilla con aceite d

TOMATES VERDES FRITOS.....	8.75
----------------------------	------

*Rodajas de tomate con queso fetta, apanados y fritos y coronados con guacamole y pico de gallo.
Receta única del cheff*

PAPAS BRAVAS BCN.....	4.25
-----------------------	------

Dados de papas fritas cubiertas de ALL I OLI y u toque de picante casero.

ESPECIALIDADES

ROLLO DE POLLO A LA PARRILLA CON ALBARICOQUES Y CIRUELAS.....	11.50
---	-------

*Filete de pollo a la parrilla rellenas de albaricoques y ciruelas pasas y albardado con tiras de tocino.
Se acompaña con papas asadas y crema cultivada*

CORVINA A LA VASCA.....	17.00
-------------------------	-------

*Filete de corvina de temporada en salsa de almejas y camarones con toque de guindilla vasca
picantita. Se sirven con papas*

FILETE DE PARGO AL AJO QUEMAO.....	16.00
------------------------------------	-------

*Filete de pargo desespinado a la plancha y cubierto con ajos tostados en aceite de oliva y tomate
natural.*

CHURRASCO DE ENTRAÑA ANGUS IMPORTADA.....	26.00
---	-------

*Corte de ENTRAÑA ANGUS CERTIFICADA a la parrilla, servido chimichurri. Se acompañan de
papas asadas y tomate asado*

ENTRECOTTE DE RES A LA PIMIENTA.....	14.00
--------------------------------------	-------

*Filete o Rib Eye de res hecho a la parrilla y cubierto con salsa de pimienta verde. Se acompaña con
papas asadas y tomate asado*

LANGOSTINOS A LA MARNIER.....	14.00
-------------------------------	-------

*Langostinos limpios y desvenados, ligeramente sellados y terminados en un flambeado de licor de
naranja GRAND MARNIER. (En veda se ajusta el precio y el producto)*



PASTAS Y ARROCES

PAELLA DE MAR Y TIERRA12.50

Tradicional paella de costillas , pollo , calamares, camarones, langostinos y almejas en marca y cocido con arroz en caldo corto de pescado

ARROZ NEGRO14.00

Arroz cocido con mariscos y tinta de sepia . Se hornea y se termina con all i oli

PAELLA PLAYA BLANCA.....13.50

Paella a base de fumet rojo de langostas y cangrejos de farallón y terminados con mariscos

FIDEUA14.00

Fideos tostados y cocidos en fumet rojo y Mariscos de farallón .

SPAGUETTINI FRUTTI DI MARE15.50

Mezclum de mariscos de temporada en all i olio con toque de guindilla y fumet . Se perfuma con vino blanco .

POSTRES VARIADOS5.00

CREMA CATALANA: tradicional cream brulé al estilo catalán /español quemada con azúcar como en la vida real.

TARTA DEL DIA (tartas variadas)

FLAN DE COCO

BROWNIE CON HELADO (Nancy´s home made)



VINOS

BLANCOS

<i>Casas patronales (Chardonay y Sauvignon blanc)</i>	17.00
<i>Gato negro (Chardonay y Sauvignon blanc)</i>	15.00
<i>Yellow Tail (Chardonay)</i>	20.00
<i>Lenda (albariño)</i>	24.00

TINTOS

<i>Gato Negro (merlot y cabernet)</i>	15.00
<i>Trapiche (Cabernet sauvignon)</i>	16.00
<i>Casas patronales (Shyra reserva privada)</i>	22.00
<i>Casas patronales (merlot y cabernet)</i>	17.00
<i>Pascual Tosso (Malbec)</i>	20.00
<i>Luigi Bosca Malbec</i>	30.00
<i>Lágrimas de maría (Tempranillo rioja)</i>	24.00
<i>Pago de los capellanes roble Ribera del Duero (100% tempranillo)</i>	36.00



BEBIDAS

<i>Refrescos naturales</i>	4.00
<i>COCKTAILS (Margarita, Bloody Mary, Caipiroska, Piña Colada , Amapola)</i>	6.00
<i>Cervezas Nacionales</i>	2.75
<i>Cervezas importadas</i>	3.75
<i>Tragos nacionales</i>	5.00
<i>Tragos importados</i>	6.50
<i>Whiskey 12 años</i>	7.50