

TÍO MARTÍN

TABERNA ESPAÑOLA

El Sobrino Luisito

Pan y mantequilla sazonada

Ensaladilla rusa con mayonesa de piparras

Papas Muy Bravas

Tortilla de papas con cebolla (o no)

Queso ahumado frito, con confitura casera de tomate

Huevos rotos con chorizos y papas fritas caseras

Secreto de cerdo ibérico, compota de manzana y fritas

Flan de yema y queso

34€

La Prima Lucía

Pan y mantequilla sazonada

Queso curado de leche cruda de Oveja

Ensaladilla rusa con mayonesa de piparras

Calamares fritos a la andaluza

Morcilla de Burgos con cebolla caramelizada

Croquetas de Jamón Ibérico

Carrilleras de cerdo estofadas al vino tinto

Flan de yema y queso

39€

TÍO MARTÍN

TABERNA ESPAÑOLA

El Abuelo Pepe

Pan y mantequilla sazónada

Jamón ibérico Bellota, con picos artesanos

Queso curado de leche cruda de Oveja

Chorizos Artesanos con Pimientos de Padrón

Croquetas caseras de Rabo de Toro

Entrecot de vaca con patatas fritas caseras

Tarta de queso Idiazabal con culis de guayaba

46€

Los menús incluyen:

Vino Blanco Verdejo (Rueda)

Vino Tinto Rioja Crianza

Cerveza de barril, Refrescos

Agua mineral y Café Candelas

IGIC incluido (7%). Precios por persona en €

Se servirá 1 ración por cada 4 comensales y 1 botella de vino por cada 3.

1 cerveza o refresco por persona.

Las consumiciones anteriores y posteriores a los eventos se cobrarán a parte según los precios de la carta.

El menú elegido deberá ser comunicado con un mínimo de 5 días de antelación.

Menú servido a mesa completa. Mínimo 12 comensales.

Menús válidos del 01 de Octubre de 2026 al 01 de Julio de 2027.