



Menús comidas y eventos especiales.

Restaurante Los Cotos

Menú A

NUESTRA SELECCION DE APERITIVOS ENTRANTES PARA PICAR

Tostas calientes Salmorejo con jamón
Tostas calientes Salmorejo con salmón
Bacalao ahumado con aceite de oliva
Tabla de patees
Crujiente de queso y gambas
Rollitos de queso con piñones
Roquefort con nueces
Hojaldre con mermelada naranja
Rollitos de cabra frito con mermelada de pimientos
Mousse de melón con crujiente de jamon ibérico
Chupito de salmorejo con huevos y jamon
Cucuruchos de chipirones fritos a la andaluza
Cucuruchos de cazon en adobo
Tiras de choco
Tortillitas de camarones
Surtido Croquetas cremosa caseras
Piruleta de Pollo con sésamo
Piruleta de langostino
Berenjena con miel
Cucharillas bacalao dorado y melva pimiento
Brocheta pulpo gallega
Queso Manchego Viejo
Jamon iberico



Con los aperitivos ofreceremos un vino blanco verdejo, vino blanco Afrutado fresco y exquisito al paladar y vino Tinto crianza ; de aroma intenso, suave. La duración de este servicio oscila entre hora y cuarto / hora y media.

PLATO INDIVIDUAL (A elegir antes del servicio)

Carnes ibéricas

- ✓ *Lomo ibérico en salsa de pimientos del piquillo*
- ✓ *Medallón de solomillo ibérico en salsa de almendras o en salsa de boletos*
- ✓ *Stick de presa ibérica con foie en base de manzana y remolacha*
- ✓ *Pluma ibérica confitada en aceite de oliva virgen*
- ✓ *Chuletas de cordero lechal a la plancha con chip d pimientos rojos y patatas*
- ✓ *Solomillo ibérico relleno ciruelas*
- ✓ *Carrilladas ibéricas al vino tinto con patatas panaderas*
- ✓ *Chuletón de ternera retinta**
- ✓ *Solomillo de ternera con salsa a la pimienta**

Arroces

- ✓ *Arroz con bogavante (para almuerzo)*
- ✓ *Risotto de langostino y boletus edulis (para almuerzo)*
- ✓ *Risotto melosos de bogavantes*
- ✓ *Risotto de perdiz con boletus*

Pescados

- ✓ *Medallón de Merluza en salsa verde con almejas y gambas*
- ✓ *Lomo de atún encebollado con pimientos rojos*
- ✓ *Lomitos de bacalao al horno o en salsa verde, almejas y espárragos blancos*

El postre es una de nuestras más apreciadas especialidades, al ser nuestra repostería totalmente natural y artesana.

Para finalizar

Restaurante Cortijo Los Cotos. Monesterio Tel 924516664 Móvil 670218190
Web: www.cortijoloscotos.com E-mail: cortijocotos@telefonica.net



- ✓ *Postre especial de “Los Cotos”*
- ✓ *café, infusiones, descafeinado(en almuerzos), vasito digestivo de arroz con leche o aguardiente tostado*

Bebidas: *Cerveza, agua mineral, vino blanco verdejo, vino blanco semidulce vino tinto Crianza y refrescos,*

Menu B

NUESTRA SELECCION DE APERITIVOS ENTRANTES PARA PICAR

Igual Menu A

PRIMER PLATO INDIVIDUAL (a elegir antes del servicio)

- ✓ *Crema especial con salmon y caviar*
- ✓ *Revuelto de boletus con jamón ibérico y gulas*
- ✓ *Aliño andaluz de pulpo y gambas*
- ✓ *Ensalada especial de salmón y anchoas del cantábrico*

SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL (A elegir antes del servicio)

Carnes ibéricas

- ✓ *Lomo ibérico en salsa de pimientos del piquillo*
- ✓ *Medallón de solomillo ibérico en salsa de almendras o en salsa de boletos*
- ✓ *Stick de presa ibérica con foie de pato en base de manzana*
- ✓ *Pluma ibérica confitada en aceite de oliva virgen*
- ✓ *Solomillo ibérico relleno ciruelas*
- ✓ *Carrilladas ibéricas al vino tinto con patatas panaderas*
- ✓ *Chuletón de ternera retinta**
- ✓ *Solomillo de ternera con salsa a la pimienta**

Arroces

Restaurante Cortijo Los Cotos. Monesterio Tel 924516664 Móvil 670218190
Web: www.cortijoloscotos.com E-mail: cortijocotos@telefonica.net



- ✓ *Arroz con bogavante (para almuerzo)*
- ✓ *Risotto de langostino y boletus edulis (para almuerzo)*

Pescados

- ✓ *Medallón de Merluza en salsa verde con almejas y gambas*
- ✓ *Lomo de atún encebollado con pimientos rojos*
- ✓ *Lomitos de bacalao al horno o en salsa verde, almejas y espárragos blancos*

El postre es una de nuestras más apreciadas especialidades, al ser nuestra repostería totalmente natural y artesana.

Para finalizar

- ✓ *Postre especial “Los Cotos”*
- ✓ *café, infusiones, descafeinado(en almuerzos), vasito digestivo de arroz con leche o aguardiente tostado*

Bebidas: *Cerveza, agua mineral, vino blanco verdejo, vino tinto Crianza y refrescos,*

Disponemos de información sobre alérgenos: solicítela

BARRA LIBRE / FIESTA MUSICAL

Consiste en lo siguiente: ponemos a su disposición una determinada cantidad de bebidas, una vez terminado el servicio se contabilizan las realmente consumidas. Sobre las consumidas le cobramos el precio de coste en almacén más un 100% de esa cantidad.

Nota: Ponemos a su disposición equipo musical, karaoke y video proyector para fiesta musical.

Estas son nuestras principales referencias, puede combinarlas o sugerir como quiera, estamos a su disposición