



“Pincho riojano”

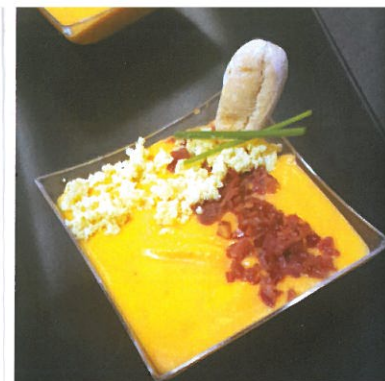
Ingredientes:
Pasta brisa, patata,
chorizo, cebolleta, ajo,
huevo de codorniz, aceite
de oliva, sal y laurel.



Hogar del Pensionista

“Cóctel Trampantojo”

Ingredientes:
Tomate, pan, ajo, aceite,
huevo y jamón crujiente.



ΧΑΦΣ ΠΑΡΤΕΝΟΝ
CAFÉ PARTENÓN

“Salmorejo Cordobés”

Ingredientes:
Tomate, pan, ajo, vinagre,
jamón, huevo y aceite de
oliva extra. Decorado con pico
rústico y cebollino.



“Bacalao al pil pil con rabas de cebolla en su tinta”

Ingredientes:
Bacalao, cebolla,
ajos, guindilla y harina.



“Huerta y Mar”

Ingredientes:
Pasta brick, cebolla,
pimientos, calabacín
y calamares.



SIMO

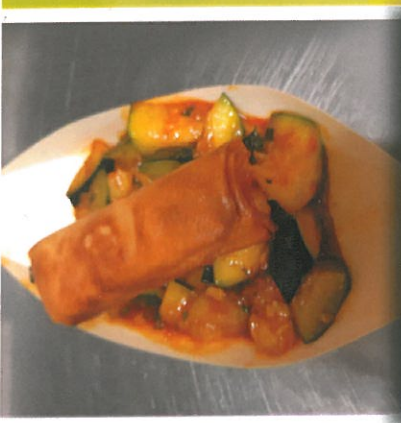
“Coralito”

Ingredientes:
Pan rústico, solomillo
de cerdo, cebolla
caramelizada, salsa de
pimiento asado y brie.



“Piparra de boquerón con verduritas de la huerta de Daniel”

Ingredientes:
Anchoa, piparra,
aceituna y verduritas.



“Pincho La Viña”

Ingredientes:
Crujiente de jamón,
queso, calabacín y salsa.



“Empanada Skina”

Ingredientes:
Crujiente de hojaldre,
atún, cebolla y tomate.



“Bocadillito Ibérico de jamón con pimiento verde”

Ingredientes:
Pan, jamón ibérico
y pimiento verde.



“La esperanza del agricultor”

Ingredientes:
Uva, pimienta blanca,
manzana, pan tostado,
aceite y ajo.



“Tosta Taberna”

Ingredientes:
Tosta de ensalada de colas
de bogavante y
langostino sobre
rabanitos de flores chinas.