



# el aljibe gaditano

**Menús y cócteles para grupos / *Group and cocktail menus***  
**2024**

# MENÚ 1

## **ENTRANTES A COMPARTIR / STARTERS TO SHARE**

**Ensalada de burrata con canónigos, piñones,  
fresa y tomate cherry confitado** / *Burrata salad with canons, pinions,  
strawberry and candied tomatos*

**Surtido de patés de la casa (Pedro Ximénez, cabracho y espárragos)** /  
*Selection of homemade patés (Pedro Ximénez, scorpion fish and asparagus)*

**Croquetas caseras de jamón** / *Homemade ham croquettes*

**Revuelto ajoarriero con langostinos** / *Country scrambled eggs with prawns*

## **PLATO PRINCIPAL / Main course**

**(A ELEGIR ENTRE / Choose from)**

**Dorada salvaje con verduras salteadas al wok**  
*/ Wild bream with wok veggies*

*ó/or*

**Solomillo de Ibérico gratinado al horno con queso y salsa de amontillado** /  
*Iberian pork sirloin grated with cheese and amontillado wine sauce*

## **POSTRE / Dessert**

**Tarta de chocolate con helado** / *Chocolate cake with ice cream*

## **BEBIDAS/Drinks**

**Agua mineral, cervezas, refrescos, fino** / *Mineral water, beers, sodas, sherry wine*  
**Ribera del Duero joven y Blanco de la Tierra** / *Red wine and white wine*

Precios por persona.

**37€**

Opciones de menú en mesa





Los arroces...nuestra especialidad



# MENÚ 2

## **ENTRANTES A COMPARTIR / STARTERS TO SHARE**

**Paté al Pedro Ximénez / Pedro Ximenez wine paté**

**Surtido de Ibérico (Jamón Ibérico, Caña de lomo y queso viejo) /  
Selection of Iberian products (Ham, cured sausage and old cheese)**

**Croquetas caseras / Homemade croquettes**

**Revuelto de langostinos y bacalao / Scrambled eggs with big prawns and codfish**

## **PLATO PRINCIPAL / Main course**

**(A ELEGIR ENTRE / Choose from)**

**Lubina a la espalda con berenjenas y calabacines /  
Braised seabass with aubergines and zucchini**

**ó**

**Solomillo Ibérico relleno de jamón y piquillo con salsa garrapiñada /  
Iberian pork sirloin stuffed with ham, emmental and piquillo pepper  
with a caramelised sauce**

## **POSTRE / Dessert**

**Tarta de tres chocolates y helado de la casa /  
Three chocolates cake with ice cream**

## **BEBIDAS/Drinks**

**Agua mineral, cervezas, refrescos, fino / Mineral water, beers, sodas, sherry wine  
Ribera del Duero joven y Blanco de la Tierra/ Red wine and white wine**

Precios por persona.

**39€**



Visítanos y conoce los diferentes espacios



Calidad garantizada



# MENÚ 3

## **ENTRANTES A COMPARTIR / STARTERS TO SHARE**

**Foie de pato y ave al Brandy de Jerez con compota de berenjenas /**

*Duck foie with Sherry Brandy and aubergines compote*

**Dúo de croquetas de jamón y queso / Ham and cheese croquettes**

**Paté de cabracho con salsa de erizo / Scorpion fish paté with sea urchin sauce**

**Ensalada de jamón ibérico / Iberian ham salad**

**Alcachofas con jamón y langostinos / Artichokes with ham and big prawns**

## **PRIMER PLATO / First course**

**Crema de calabaza a la manzanilla/ Pumpkin cream**

## **PLATO PRINCIPAL / Main course**

**(A ELEGIR ENTRE / Choose from)**

**Lubina a la espalda con berenjenas y calabacines /**

*Braised seabass with aubergines and zucchini*

ó

**Faisán relleno con dátíl y salsa Strogonoff /**

*Pheasant breast stuffed with dates and Strogonoff sauce*

ó

**Lomo alto americano con salsa barbacoa / Beef tenderloin with barbecue sauce**

## **POSTRE / Dessert**

**Surtido de tartas de la casa / Selection of homemade cakes**

## **BEBIDAS/Drinks**

**Agua mineral, cervezas, refrescos, fino / Mineral water, beers, sodas, sherry wine**

**Ribera del Duero joven y Blanco de la Tierra/ Red wine and white wine**

**41€**

Precios por persona.

Nos adaptamos a tus gustos y necesidades



# Bebidas adultos

## Bebidas incluida en menú

Cervezas, refrescos, agua mineral.

Fino, Manzanilla, Amontillado, Palo Cortado, Oloroso, Cream, Moscatel.

Ribera del Duero joven y Blanco de la Tierra

## TOP

10€

Cervezas, refrescos, agua mineral.

Fino, Manzanilla, Amontillado, Palo Cortado, Oloroso, Cream, Moscatel.

Blanco Javier Sanz. D.O. Rueda (Verdejo)

Tinto Luis Cañas Crianza. D.O.Ca. La Rioja(Garnacha, Tempranillo)

## PREMIUM

15€

Cervezas, refrescos, agua mineral.

Fino, Manzanilla, Amontillado, Palo Cortado, Oloroso, Cream, Moscatel.

Blanco Waltraud. D.O. Penedés (Riesling)

Tinto Samaruco. T. de Cádiz. (Syrah y Merlot).

¿Quieres algo especial? Lo conseguimos.

Precios por persona.

¡Vinos locales, nacionales e internacionales!



25  
años

Ubicado en la emblemática calle Plocia



# MENÚ INFANTIL 1

Nuggets de pollo  
Croquetitas caseras  
Hamburguesa con patatas fritas  
Vasito de helado

22€

# MENÚ INFANTIL 2

Aceitunas y ganchitos  
Croquetitas de ibérico  
Tortilla de patata  
Filete de pollo con patatas fritas  
Tarta de chocolate

27€

Bebidas incluidas

Precios por persona.



Para los más pequeños



# Extras

Jamón ibérico de Bellota 5J: 7€ por persona

Langostinos de Sanlúcar: 6,50€ por persona

Atún de almadraba plancha: 8€ por persona

## Más información

En concepto de aceptación y reserva del servicio: 200€

ES86 2100 8694 6102 0032 2628

Servicio mínimo 10 comensales.

Previo al evento se efectuara el pago del 100%  
del importe restante.

IVA incluido en todos los precios.



¡Todo claro para que os quedéis tranquilos!



Más de 20 años contigo en Cádiz



[nosgustanuestrotrabajo.com](http://nosgustanuestrotrabajo.com)

**grosso**  
GRUPO DE RESTAURACIÓN

25 años celebrando contigo

[eventos@grupogrosso.com](mailto:eventos@grupogrosso.com)

956 832 657