



MENÚ Nº1 2018

Jamón Ibérico de Bellota

Morcilla de Burgos

Pimientos del piquillo en su jugo

Super yemas de espárragos con pipirrana y salsa fina

Lechazo y Cochinillo Asado en nuestro horno de leña

Ensalada del Asador

Torta de pan de aceite de oliva

Hojaldre con crema

Café e infusiones

Orujo y rosquillas caseras

Palomero Nueva Era Crianza (D.O. Ribera del Duero)

Agua mineral

—49,50 € iva incl.

Pere Ventura Brut Nature: 17,00 € (botella)

Cualquier modificación no dudes en consultarnos



MENÚ Nº2 2018

Nuestra tabla para untar y pringar
Pimientos Asados en las ascuas con tronco de bonito
Croquetas caseras de Jamón Ibérico
Morcilla de Burgos

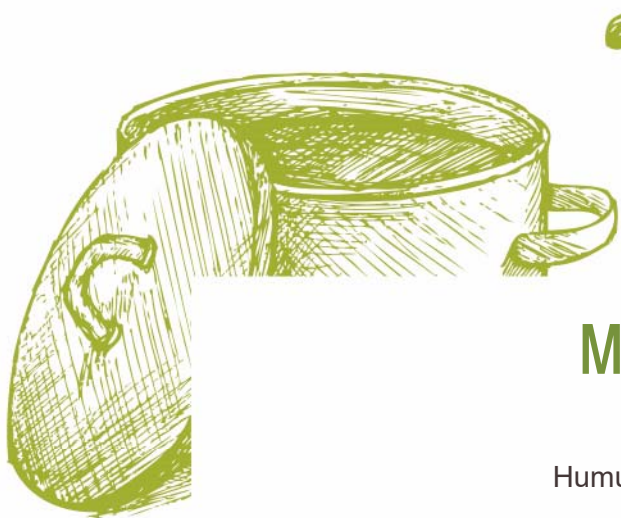
Lechazo Asado en nuestro horno de leña y Chuletillas a la brasa
Ensalada del Asador
Torta de pan de aceite de oliva

Hojaldre con crema
Café e infusiones
Orujo y rosquillas caseras

Vega Izan Crianza (D.O. Ribera del Duero)
Agua mineral

—45,50 € iva incl.

Pere Ventura Brut Nature: 17,00 € (botella)
Cualquier modificación no dudes en consultarnos



MENÚ Nº3 2018

Humus especial de la casa
Pimientos del Piquillo en su jugo
Morcilla de Burgos
Chorizo de la olla

Lechazo Asador en nuestro horno de leña
Ensalada del Asador
Patatas Asadas
Torta de pan de aceite de oliva

Hojaldre con crema
Café e infusiones
Orujo y rosquillas caseras

Tinto Roble Septiembre (D.O. Ribera del Duero)
Agua mineral

—41,50 € iva incl.

Pere Ventura Brut Nature: 17,00 € (botella)
Cualquier modificación no dudes en consultarnos





RESTAURANTE

ASADOR DE ARANDA SEVILLA
c/ Luis Montoto 150
41005 Sevilla

RESERVAS GRUPOS

sevilla@asadordearanda.com
+34 95 457 81 41

WWW.ASADORDEARANDA.COM