

MENÚ WORKSHOP

€16.00 y €18.00
PRIMERO, SEGUNDO Y POSTRE A ELEGIR
DE MARTES A VIERNES, DE 13:00H A 16:00H, EXCEPTO FESTIVOS

PRIMEROS

ENSALADILLA RUSA
Russian Salad
con migas crujientes y huevas de masago

CUCHARA DEL DÍA
The daily dish
cada día preparamos un plato diferente, ¿qué tenemos hoy?

CROQUETAS
Home-made Croquettes
preguntar de qué son hoy

ENSALADA DE POLLO
Chicken Salad
con salsa César

SALMOREJO CORDOBÉS
Cordobian Gazpacho
con huevo y jamón picado

SEGUNDOS

€16.00

CEVICHE LIMEÑO
Ceviche
y su leche de tigre con un toque de maracuyá

HAMBURGUESA DE BUEY
Ox Burger
con queso Cheddar, servida con patatas deluxe

PASTA DEL DÍA
Pasta of the day
elaboración artesana, con ingredientes naturales

CARPACCIO TERNERA
Tenderloin Carpaccio
con lascas de parmesano, rúcula, foie y aliño cítrico

LOMO DE MERLUZA
Hake
con verduritas

SEGUNDOS

€18.00

TERNERA FILETEADA
Veal Filet
cuadril de ternera fileteada con chimichurri

SECRETO IBÉRICO
Iberian Acorn-Fd Lean
secreto de cerdo ibérico con mojo rojo y patatas deluxe

PESCADO DEL DÍA
Fish of the day
preguntar qué tenemos hoy

RAVIOLI CASEROS
Home-made Ravioli
de pollo y champiñones, con salsa de trufa

TARTAR DE SALMÓN
Salmon Tartar
con mayonesa de wasabi

POSTRES

SORBETE DE LIMÓN O HELADO
Lemon Sorbet or Ice Cream

DELICIA DEL DÍA
Dessert of the day
postres artesanos, preguntanos el de hoy

FRUTA PREPARADA
Fruit

COCINA NON STOP!

DOM·MAR·MIE·JUE·VIE·SAB
11:30H - 00:30H
LUNES: CERRADO

RESERVAS

- 📞 www.delcaciue.es
- ☎ RESERVAS: 910 569 041
- ☎ MOVIL: 680 380 603
- ✉ reservas@delcaciue.es

PARA LLEVAR

WORKSHOP SERVICIO TAKE AWAY

PADRE DAMIÁN 21

EVENTOS

MENÚS & CÓCTEL

GRUPOS
DISEÑO A MEDIDA
GOURMET
MÍNIMO PARA
GRUPOS 8
PERSONAS

RESERVA EL RESTAURANTE EN
EXCLUSIVA PARA TU CELEBRACIÓN
A PARTIR DE 85 PERSONAS Y
SIN COSTE ADICIONAL

- 📍 @WorkshopDelCaciue
- 📍 @workshopdelcaciue
- 📍 @grupodelcaciue

#Contigo Workshop