



**CARTA  
EL RINCÓN  
DE JAÉN**





**CARTA  
EL RINCÓN  
DE JAÉN**

## **Nuestros Entrantes** Starters

<b>Jamón Ibérico</b> _____	<b>23,75€</b>
Iberian Ham	
<b>Lomo Ibérico</b> _____	<b>23,75€</b>
Iberian Ham	
<b>Queso Manchego</b> _____	<b>13,50€</b>
Manchego Cheese	
<b>Gambas a la plancha</b> _____	<b>25,75€</b>
Grilled Prawns	
<b>Pulpo a la Gallega</b> _____	<b>20,00€</b>
Octopus Galician Style	
<b>Cigalitas Fritas</b> _____	<b>15,75€</b>
Dublin Bay Prawns Fried	
<b>Carabineros Plancha</b> _____	<b>26,00€</b>
Grilled Carabiners	
<b>Coquinas al Ajillo</b> _____	<b>18,50€</b>
Coquinas with Garlic	
<b>Fritura de Pescaito</b> _____	<b>22,75€</b>
Fried Fish	
<b>Setas con Almejas</b> _____	<b>14,75€</b>
Funghi with Clams	
<b>Trigueros a la Plancha</b> _____	<b>14,50€</b>
Green Asparagus	
<b>Chipirones a la Plancha con ajitos</b> _____	<b>16,75€</b>
Garlic Baby Squid	
<b>Navajas a la Plancha</b> _____	<b>17,75€</b>
Ember Roasted Razor Clams	
<b>Ensalada de Ventresca</b> _____	<b>16,75€</b>
Ventresca Tuna Salad	
<b>Berberechos al Vapor</b> _____	<b>16,75€</b>
Steamed Cockles	
<b>Almejas a la Marinera</b> _____	<b>17,75€</b>
Clams Fisherman's Style	

## **Recomendamos**

<b>Ensalada Rincón de Jaén</b> _____	<b>13,75€</b>
Rincón de Jaén Salad	

Precios con IVA incluido

## **Nuestros Primeros** Main course

<b>Revuelto de Setas con Gambas</b> ———	<b>12,50€</b>
<small>Iberian Ham</small>	
<b>Revuelto de Trigueros y Gambas</b> ———	<b>12,50€</b>
<small>Scrambled eggs with green asparagus &amp; prawns</small>	
<b>Revuelto de Bacalao y Jamón</b> ———	<b>12,50€</b>
<small>Scrambled eggs with salt cod &amp; ham</small>	
<b>Revuelto "Rincón de Jaén"</b> ———	<b>13,00€</b>
<small>Scrambled eggs "Rincón de Jaén"</small>	
<b>Pochas con Codorniz</b> ———	<b>15,50€</b>
<small>Beans with quail</small>	
<b>Espárragos Blancos con Salmón</b> ———	<b>17,50€</b>
<small>White asparagus with salmon</small>	
<b>Pimientos Rellenos con Bacalao</b> ———	<b>15,00€</b>
<small>Sweet peppers stuffed with codfish</small>	
<b>Habitas Tiernas con Jamón</b> ———	<b>16,50€</b>
<small>Broad Beans with spanish ham</small>	
<b>Pimientos de Padrón</b> ———	<b>12,75€</b>
<small>Padron bell pepper</small>	

**Pan y aperitivos** ————— **1,50€**

Precios con IVA incluido



## Nuestras Carnes Meat

<b>Lomo de Vaca</b> _____	<b>22,75€</b>
<small>Ox beef</small>	
<b>Solomillo al Gusto</b> _____	<b>24,75€</b>
<small>Selection of sirloin of veal</small>	
<b>Solomillo al Whisky con Paté de Oca</b> _____	<b>25,75€</b>
<small>Sirloin with whisky and Pate de foie</small>	
<b>Chuletitas de Lechal (ración)</b> _____	<b>18,50€</b>
<small>Grilled lamb chops</small>	
<b>Mollejas de cordero</b> _____	<b>18,50€</b>
<small>Mollejas of lamb</small>	

## Recomendamos

<b>Bandejas de Carnes</b> _____	<b>49,00€</b>
<small>Lomo de Buey trinchadito</small>	
<small>Solomillo trinchadito</small>	
<small>Mollejas al ajillo</small>	

**Assorted meats**

Precios con IVA incluido





**CARTA  
EL RINCÓN  
DE JAÉN**

## **Nuestros Pescados** Fish

<b>Delicias de Merluza</b> _____	<b>22,75€</b>
<small>Delights of Hake</small>	
<b>Delicias de Rape</b> _____	<b>22,75€</b>
<small>Delights of Monkfish (anglerfish)</small>	
<b>Delicias de Bacalao con Gambas</b> _____	<b>19,00€</b>
<small>Delights of Cod with prawns</small>	
<b>Rape con Almejas y Cigalitas</b> _____	<b>23,75€</b>
<small>Monkfish with clams and Dublin bay prawns</small>	
<b>Cogote de Merluza a la Bilbaína</b> _____	<b>23,75€</b>
<small>Cogote of Hake (by person)</small>	
<b>Rodaballo con Gambitas al Ajillo</b> _____	<b>22,50€</b>
<small>Turbot with garlic prawns</small>	
<b>Merluza de la Casa</b> _____	<b>23,75€</b>
<small>House Hake</small>	
<b>Lubina a la Bilbaína</b> _____	<b>18,75€</b>
<small>Bass Bilbao style</small>	
<b>Lenguado de Roca</b> _____	<b>26,00€</b>
<small>Rock Sole</small>	

## **Recomendamos**

**Trifásicas** \_\_\_\_\_ **40,00€**

Gambas Huelva  
Gambones  
Navajas

**Cuatrifásicas** \_\_\_\_\_ **50,00€**

Gambas Huelva  
Gambones  
Navajas  
Cigalas



**CARTA  
EL RINCÓN  
DE JAÉN**

## **Nuestros Postres** Desserts

<b>Piononos de Santa Fé</b> _____	<b>4,95€</b>
Piononos of Santa Fé	
<b>Flan de la Casa</b> _____	<b>4,95€</b>
caramel custard	
<b>Pudding de la Casa</b> _____	<b>4,95€</b>
Pudding	
<b>Tocino de Cielo</b> _____	<b>4,95€</b>
Gemes (small rich custard)	
<b>Tarta de Milhojas</b> _____	<b>4,95€</b>
Cake of Milhojas	
<b>Tarta de Queso con Frambuesa</b> _____	<b>4,95€</b>
Cheese cake with Raspberry	
<b>Tarta Selva Negra</b> _____	<b>4,95€</b>
Black forest cake	
<b>Tarta de Santiago</b> _____	<b>4,95€</b>
Cake of Santiago	
<b>Frutas del Tiempo</b> _____	<b>4,95€</b>
Seasonl fruits	

## **Recomendamos**

<b>Surtido de Tartas</b> _____	<b>4,95€</b>
Cakes (price for person)	

**Precio por persona**

## Nuestros Vinos Tintos Red wine

Ribera del Duero

Prius Máximus	17,00€
Marqués de Soria Crianza	17,75€
Valtravieso	18,00€
Conde de San Cristobal	24,75€
Protos	25,00€
Matarromera	34,00€
Pesquera	36,00€

Rioja

Añares	16,00€
Marqués de Vitoria Crianza	16,00€
Beronia	17,75€
Cune	17,00€
Campillo Crianza	22,00€
Martinez La Cuesta	22,00€
Beronia Reserva	26,00€
Marqués de Vargas	24,75€
Marqués de Murrieta	26,75€

## Nuestros Cavas

Cava Casa	16,75€
Ana Codorniu	25,75€

## Nuestras 1/2 Botellas

1/2 Solear	10,75€
1/2 Botella Matarromera	16,75€
1/2 Botella Baigorri	12,75€
1/2 Botella Martín Codax	11,75€

## Nuestros Vinos Blancos White wine

<b>Rueda</b>	Prius Máximus Verdejo	17,00€
	Monasterio de Palazuelos	16,00€
	Añares	16,00€
	C, Miraflores (Semidulce)	16,00€
	Viña Narcisa	18,00€
	Monopole Siglo XXI	17,00€
	De Alberto (100% Verde Ecológico)	18,00€

<b>Rias Baixas</b>	Albariño de la Casa	16,00€
	Martín Codax	18,75€
	Paco y Lola	18,75€
	Pazo de San Mauro	22,75€

## Nuestros Rosados Rose wine

Alex (Navarra)	16,00€
Belardi	16,00€
Distinto tipo Lambrusco	11,00€

## Manzanillas

Alex (Navarra)	16,00€
Belardi	16,00€
Distinto tipo Lambrusco	11,00€