



PLACERES AUTÉNTICOS



MENÚ Nº1₂₀₁₉

Jamón Ibérico de Bellota

Queso de Oveja

Morcilla de Burgos

Pimientos del piquillo en su jugo

Alcachofas fritas de Tudela

Lechazo y Cochinitillo 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

Bebidas incluidas durante la comida

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

Agua mineral, Cerveza o Refrescos

51,00 € iva incl.

**Menú a partir de 4 personas (mesa completa)*



PLACERES AUTÉNTICOS

MENÚ Nº2²⁰¹⁹

Nuestra tabla para untar y pringar
Cogollos de Tudela, bonito y pimientos asados
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

Bebidas incluidas durante la comida

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

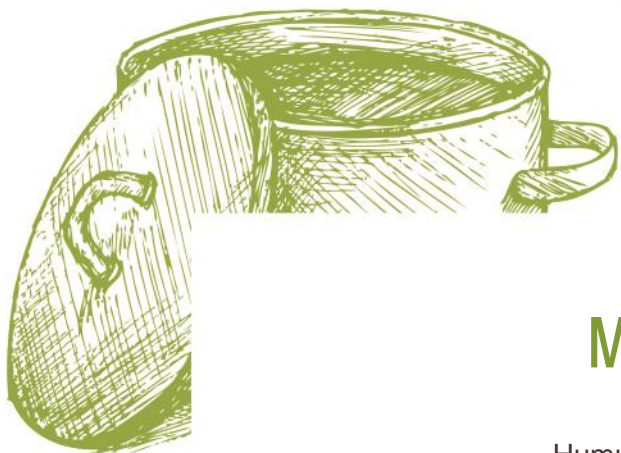
Agua mineral, Cerveza o Refrescos

46,00 € iva incl.

**Menú a partir de 4 personas (mesa completa)*



PLACERES AUTÉNTICOS



MENÚ N^o3₂₀₁₉

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

Lechazo Asado 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

Bebidas incluidas durante la comida

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

Agua mineral

41,50 € iva incl.

**Menú a partir de 4 personas (mesa completa)*





RESTAURANTE

ASADOR DE ARANDA SEVILLA
c/ Luis Montoto 150
41005 Sevilla

RESERVAS GRUPOS

sevilla@asadordearanda.com
+34 95 457 81 41

WWW.ASADORDEARANDA.COM