

# Bar – Restaurante – Pizzería EL TIZÓN

## LA CARTA

### ENTRANTES

Ancas a la crema  
Ancas a la Provenzal  
Gambas a la plancha  
Sopa de cebolla gratinada  
Consomé de pescado  
Excaisada (bacalao)  
Revuelto de trigueros y gambas  
Mejillones a la crema o Farcis  
Crepe de pollo o champiñón  
Crepe de marisco o roquefort  
Melón con jamón serrano o con Guijuelo  
Trigueros gratinados con gambas y Parmigiano  
Langostinos a la plancha  
Caracoles de Borgoña (1/2 docena o 1 docena)  
Quiche Lorraine  
Vieiras Provenzal o gratinadas  
Berenjena rellena al gratín



### CHARCUTERÍA

Breassola a la parmeggiano  
Jamón de pato curado  
Jamón de Guijuelo (5 bellotas) pan tomate y aceite de oliva virgen  
Paté de Jabugo  
Jamón serrano y pan tomate  
Salame ahumado  
Surtido de ibéricos (Selección Guijuelo)  
Foie gras de Las Landas (Raza Mulard)  
Lomo ibérico (5 bellotas)

# Bar – Restaurante – Pizzería EL TIZÓN

## LA CARTA

### ESPECIAL VERANO

Hongos salteados  
Salmón ahumado  
Gazpacho andaluz con guarnición  
Higaditos de pollo al cava  
Carpaccio de pato  
Carpaccio de buey, parmesigiano y oliva virgen  
Vichissoise  
Aguacate con gambas  
Foie fresco a las manzanas  
Tostada de hongos  
Angulas a la Bilbaína  
Txhaka (Cangrejo ruso 100% - 160 gr.)



### POR ENCARGO

Paella mixta. Mínimo 2 personas  
Paella marisco. Mínimo 2 personas  
Fondue de queso. Mínimo 2 personas

# Bar – Restaurante – Pizzería EL TIZÓN

## LA CARTA

### CARTA DE QUESOS

#### QUESOS DE OVEJA (Leche cruda)

Castellano Añejo  
Torta de la Serena  
Pata de mulo  
Roncal  
Pedroches  
Idiazabal  
Zamorano  
Manchego. D.O,  
Tronchón  
Grazalema

Flor del Aspe : Del Pirineo. Primer premio en Alimentaria 2010

#### QUESOS DE MEZCLA

Roquefort (Sociétté)  
Gorgonzola D.E.  
Cabrales D.O.  
Manchego Semi

#### QUESOS DE VACA

Afuega'l Pitu  
Costa Negra  
Arzua Ulloa  
Serrat  
San Simón  
Cobreces  
Mahon D.O.  
Tetilla

#### QUESOS DE CABRA

Quesadillas  
Sierra de Cazorla  
Ibores  
Montes de Toledo  
Murcia al vino  
Roulo Boutche  
Acehuche

# Bar – Restaurante – Pizzería EL TIZÓN

## LA CARTA

### TABLAS DE QUESOS

#### INTENSOS: 22.20 €

Pedroches (Oveja)  
Serrat (Vaca)  
San Simón (Vaca)  
Ibores (Cabra)  
Cabrales (Mezcla)  
Torta de la Serena (Oveja)

#### TIERNOS Y SUAVES: 21.80 €

Afuega'l Pitu (Vaca)  
Cobreces (Vaca)  
Costa Negra (Vaca)  
Tetilla (Vaca)  
Murcia al vino (Cabra)  
Montes de Toledo (Cabra)

#### FUERTES: 21.60 €

Pata de mulo (Oveja)  
Mahon D.O. (Vaca)  
Quesajillas (Cabra)  
Acehuche (Cabra)  
Cabrales (Mezcla)

#### FUERTES Y CREMOSOS: 22.05 €

Roquefort Société (Mezcla)  
Gotgonzola (Mezcla)  
Cabrales (Mezcla)  
Roulo Boutche (Cabra)  
Sierra de Cazorla (Cabra)

#### GRANDES RESERVAS DE OVEJA: 23.60 €

Castellano Añejo  
Roncal  
Manchego D.O.  
Idiazabal  
Zamorano