

RESTAURANTE

*El Cobijó*



Síguenos en nuestras redes sociales y disfruta de promociones y descuentos.

## ENTRANTES

Pan y ali oli o pan con ajo	1,50 ud
Ali-oli o mojo	2,00 ud

## RECOMENDADOS

Ferrero de morcilla con crema de almendras	2,00 ud.
Champiñones rellenos de solomillo de res y foie	2,50 ud.
Triángulos de berenjena con queso y miel de palma	3,00 ud.
Pan Bao relleno de carrilleras y cebolla frita	3,50 ud.

## ENSALADAS

MEDIA/ ENTERA

Ensalada El Cobijo		11,00
(Lechuga, j. serrano, gambas, piña, aceitunas, queso manchego y aliño de yogurt y eneldo)		
Ensalada de pollo crujiente	7,00	12,00
(Lechuga, queso , tomate cherry, cebolla frita, picatostes y aliño de mostaza y miel)		
Ensalada de queso rulo		11,00
(Lechuga, tomate cherry, queso rulo, frutos secos, mermelada de higo y piña)		
Tomate azul, queso burrata y cebolla morada		12,00
(Extra de aguacate por 3€ según disponibilidad)		

## MENÚ NIÑOS

Pechuga o Escalope empanado de pollo con papas	8,00
Croquetas de pollo con papas fritas	8,00
Carne de hamburguesa con papas	8,00

## ENTRANTES

Gambas al ajillo	10,90
Revuelto de gambas y bacalao	9,50
Aguacate con gambas y salsa rosa	10,90
Huevos rotos con chorizo y encebollado.	9,90
Chorizo parrillero de cochino negro	6,00/ud
Morcilla de Wagyu	6,00/ud
Queso rulo con mermelada de higos o pimiento dulce	9,90
Queso asado con mermelada de guayaba o arándanos	9,90
Pimientos de padrón	8,00
Pimiento de piquillo relleno de bacalao	2,50
Croquetas caseras (pollo, bonito, espinacas o jamón ibérico)	1,20
Verduras asadas (Pimiento rojo y verde, calabacín, cebolla y tomate)	12,00

## DE CUCHARA

La Sopa de pollo de mi madre	4,90
Garbanzas	6,90
Escaldón (gofio, caldo con carne ,huevo y cebolla)	6,90

# CARNES

<b>Chuletón de Black Angus</b>	<b>55,00/Kg</b>
<b>Chuletón de Simmental selección</b>	<b>70,00/kg</b>
<b>Chuletón de Rubia Gallega certificada</b>	<b>80,00/Kg</b>
<b>Chuletón de vaca europea</b>	<b>48,00/Kg</b>
<b>Chateaubriand servido con verduras y salsa a elegir</b>	<b>45.00</b>
<i>(600g. de solomillo de vaca, ideal para compartir.)</i>	
<b>Lomo bajo servido con verduras y salsa a elegir</b>	<b>34,00</b>
<i>(600g. de lomo bajo, ideal para compartir.)</i>	
<b>Entrecot de novillo</b>	<b>18,90</b>
<b>Solomillo de vaca</b>	<b>21,00</b>
<b>Hamburguesa de Black Angus</b> ¡atrévete y hazla doble por 4€ más!	<b>16,90</b>
<i>(180g de jugosa carne, queso ahumado fundido, pepinillo, cebolla dulce, dijonesa y sus papas.)</i>	

## Maduración en Dry Ager

Seleccionamos piezas nobles y las dejamos reposar durante semanas en nuestra cámara de maduración controlada. Temperatura, humedad y circulación de aire trabajan lentamente sobre la carne, concentrando sus jugos y desarrollando aromas más profundos y textura más tierna. El resultado es un sabor más intenso, limpio y elegante, imposible de obtener en carne fresca.



## CARNES

Secreto Ibérico de bellota	18,90
Pluma ibérica de bellota	22,00
Presa ibérica de bellota	24,00
Carrillera ibérica de bellota con pure de papa	18,90
Solomillo de cerdo	15,00
Carne fiesta de solomillo	14,50
Escalope de pollo crujiente	10,00
Medio pollo deshuesado a la brasa	9,90

## PESCADOS

Lomo de bacalao encebollado	18,90
Lomo de bacalao confitado con majada de almendras y azafrán	18,90
Salmon a la plancha	16,00

\*\*Los lomos de bacalao se sirven con guarnición de papas y batata\*\*

## EXTRAS

Salsa de champiñones o pimienta.	3,50
Salsa El Cobijo (Champiñones, beicon, dátiles, pasas y vino porto)	3,50
Compota de manzana	3,50
Papas fritas, arrugadas o batatas.	3,50

## VEGANOS Y VEGETARIANOS

Ensalada crujiente vegetariana (Lechuga, tomate cherry, cebolla frita, picatostes, tiras de filete vegetal empanado sabor a pollo y aliño de mostaza y miel.)	15,00
Hamburguesa Beyond burger con NEXT bacon, mayonesa vegana, lechuga, tomate cebolla frita y sus papas.	15,00
Hamburguesa crispy con mayonesa vegana, lechuga tomate, cebolla frita y sus papas.	15,00
Escalope vegano sabor a pollo	15,00

### Alérgenos

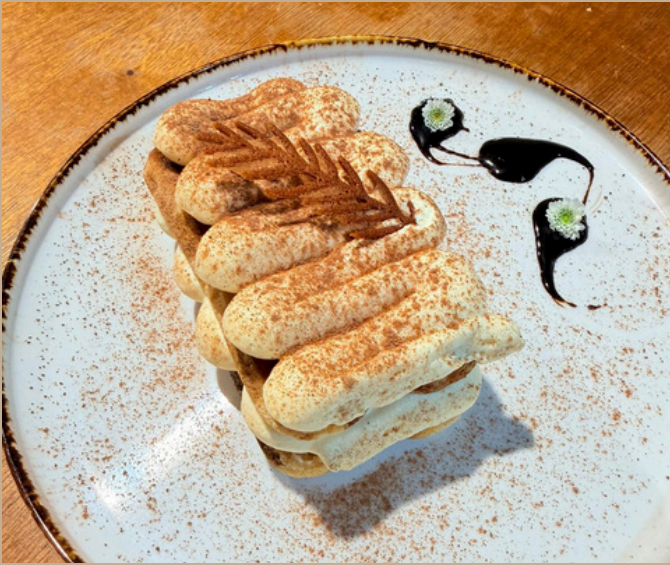
Todos nuestros platos pueden contener: trazas de apio, cacahuetes, gluten, crustáceos, frutos de cáscara, sésamo, huevo, lácteos, moluscos, mostaza, pescado, soja o sulfitos.

Si usted es alérgico o intolerante a algún producto comuníquelo a nuestro personal para que sea informado de que productos no debe consumir.

La decoración de los platos es comestible aunque algunos se sirven en temperaturas frías para que mantengan la forma.

# Postres

**Tiramisú**



**Biscocho de soletilla bañado en café, mascarpone y cacao, montado al momento para que cada cucharada sea cremosa y auténtica.**

**7€**

**Brownie de galleta oreo**



**Esponjoso brownie de chocolate con galleta y helado de vainilla.**

**¡Se sirve caliente!**

**6€**

**POLVITO**



**Se compone de capas de galleta, dulce de leche, nata montada y merengues.**

**5€**

**QUESILLO**



**Jugoso quesillo a base de leche, huevo, limón y caramelo.**

**5€**

**Servicios por tarta del exterior 1€ por comensal.**

# Postres

**Torrija caramelizada de brioche**



**Torrija jugosa a base de leche,  
canela y pan de brioche.  
Tostada con azúcar y yema  
pastelera.**

**¡Se sirve caliente!**

**6€**

**Croquetas de chocolate**



**Crujientes croquetas de  
chocolate con helado de  
vainilla.**

**¡Se sirve caliente!**

**7€**

**Servicio por tarta del exterior 1€ por comensal.**

# VINOS

## TINTOS

### Canarios

1 Litro de la casa	12,00
1/2 Litro de la casa	6,50
1/4 de la casa	3,50

Pre. ocampo maceración carbónica	19,00
Chiquita Locura	19,00
Pre. Ocampo Vendimia seleccionada	22,00

### Rioja

Marqués de Tomares J3	16,00
Proelio crianza	18,00
Saiaz crianza	20,00
Landua	40,00

### Jumilla

Juan Gil Plata	25,00
----------------	-------

### Ribera del Duero

Copa de Celeste roble	5,00
Nuestro 8 meses roble	18,00
Balbás barrica 5 meses	18,00
Torrederos roble	18,00
Carramimbre roble	18,00
Trus roble	18,00
Celeste roble	18,00
Loess Inspiration	20,00
Protos ecológico 9 meses	21,00
Pagos de Balbás	23,00
Trus crianza	25,00
Protos crianza	30,00
Protos 27	35,00
Pago de Carraovejas	55,00
Hacienda Monasterio	55,00
Milsetentayseis	80,00

# VINOS

## BLANCOS Y ROSADOS

### Blancos

#### De la casa seco o afrutado

1 Litro de la casa	12,00
1/2 litro de la casa	6,50
1/4 litro de la casa	3,50

### Blancos Canarios

Reverón Ecológico seco	18,00
Yaiza Malvasía	28,00

### Blancos Península

O Do Avó Marcelo Albariño	20,00
Nuestro verdejo	18,00
Sanzo verdejo ecológico	15,00
La casona de la vid viognier	34,00
Obar Rioja viura	20,00

### Afrutado

Reverón afrutado	18,00
Lágrima de vitalis	19,00

### Rosados

Reverón afrutado	18,00
Presas ocampo seco	18,00
Rodrigues & sanzo	35,00

### Cava

Cava Extrem bonaval	16,00
Cava Extrem Rosé	16,00
Cava Clos de Lom	27,00
Benjamin de cava	4,00

## BEBIDAS

Coca cola	2,50
Fanta naranja o limon	2,50
Nestea limón o Mango piña	2,50
7UP, Clipper	2,50
Aquarius naranja o limon	2,50
Agua 1L	2,00
Agua con gas 0,5L	1,50
Zumos	1,50
Tónica	2,00
Red bull	3,00
Appleteiser	2,00
Dorada Especial caña	2,00
Dorada Especial jarra	3,00
1906 Reserva Especial	2,50
Dorada pilsen	2,00
Dorada sin o sin con limon	2,00
Sidra Exner	5,00
Sangria de vino 1L	12,00

## CAFE

Cafe expresso	1,20
Cortado natural	1,50
Cortado leche y leche	1,50
Cortado condensada	1,50
Desc. de sobre	1,50
Cafe americano	2,00
Cafe con leche	2,00
Carajillo	2,50
Barraquito	4,00
Irish coffe	5,00
Infusión	1,50

# BEBIDAS

## LICORES

Limoncello	5,00
Licor de hierbas	5,00
Licor de crema	5,00
Jagermeister	5,00
Amaretto	5,00
Frangelico	6,00
Bayleis	5,00
Tía maria	7,00
Vodka pomelo	5,00
Vodka caramelo	5,00
Sin alcohol	2,00
Chupito	2,00

## GINEBRAS

Gordon's	6,00
Beefeater	6,00
Puerto de indias	6,50
Bombay	7,00
Citadelle	7,00
Tanqueray	7,00
Hendrick's	8,00
Brockman's	9,00
Gin mare	10,00

Tónicas incluida

## RON

Arehucas	6,00
Barceló añejo	7,00
Matusalem 7 años	7,00
Havana 7 años	7,00
Zacapa 23 8cl	12,00
Zacapa XO 8cl	22,00

## WISKY

J&B	5,00
Red Label	5,00
Black label	7,00
Chivas 12 años	8,00
Jack Daniel's	9,00

**REFRESCO O AGUA INCLUIDO**