

SABIA DULCE

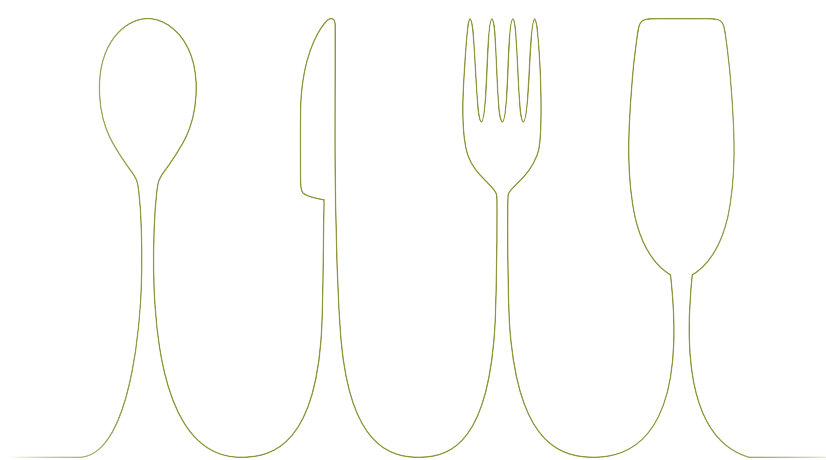
Flan	2,00 €
Natillas	2,00 €
Arroz con leche	2,00 €
Fruta del tiempo	2,00 €
Tartas heladas	3,50 €
Copa de helado	2,40 €
Tocino de cielo	2,20 €

BEBIDAS

Botella de agua de 1,5L	0,80 €
Agua con gas	0,80 €
Copa Cruzcampo	0,95 €
Tercio Cruzcampo	1,20 €
Radler	1,20 €
Botellín sin alcohol	0,95 €
Cerveza sin gluten	1,60 €
Refrescos lata	0,85 €
Zumos	0,80 €
Tinto de verano	0,95 €
Tinto de verano sin alcohol	1,40 €

NUESTRA BODEGA

	COPA	BOTELLA		COPA	BOTELLA
APERITIVO					
Vermut casero	1,40 €				
Copa manzanilla	1,10 €				
Solera viejo	1,10 €				
D. O. RIOJA					
Joven	1,20 €	5,60 €			
Crianza	1,80 €	7,70 €			
Ramon Bilbao		14,50 €			
D. O. RIBERA DEL DUERO					
Joven	1,20 €	5,60 €			
Crianza	1,60 €	7,70 €			
Pinna Fidelis Roble		14,50 €			
VINO BLANCO					
Vino blanco Verdejo	1,20 €	5,60 €			
Vino blanco Barbadillo		5,60 €			
Maestrante Semidulce		8,00 €			
VINOS GENEROSOS					
Pedro Ximenez		1,40 €			
Vino de naranja		1,20 €			
VINO ROSADO					
Vino Rosado de la casa	1,00 €	5,00 €			
Vino Rosado Peñascal		8,00 €			
COMBINADO					
Whisky JB o ballantines		4,20 €			
Ron Bacadi o cacique		4,20 €			
Ginebra Befearer o larios		4,20 €			
COMBINADO PREMIUM					
Bombay Sapphire		6,00 €			
Seegram		6,00 €			
Jony Walker etiqueta negra		6,00 €			
BEBIDA ESPIRITUOSA					
Cacique 500		6,00 €			
Copa JB, ballantines o similar		2,80 €			
Copa Cardhú		4,20 €			
Copa de magno o similar		2,10 €			
Copa de pacharán		1,40 €			
Copa de orujo		1,40 €			
Copa licores sin alcohol		1,20 €			
Suplemento bebida energética en combinados		0,50 €			




EDU CANO
restauración

since 2008




GLUTEN FREE



 644 813 785

 Edu Cano Restauración

 @educanorestauracion

 educanorestauracion@gmail.com

TAPA PLATO

PARA ABRIR BOCA 

Melva canutera	2,50 €
Mejillones en escabeche	2,50 €
Sardinillas picantonas	2,50 €

PAPELÓN DE LA SIERRA 

Jamón ibérico (100gr.)	5,50 €
Queso curado (150gr.)	5,50 €
Chicharrones de Cádiz	3,60 €
Morcilla de hígado	3,60 €
Chorizo picante	3,60 €
★ Bandeja serrana ... un poquito de todo	8,00 €

TOSTAS 

Serrana (salmorejo y jamón ibérico)	5,50 €
-------------------------------------	--------

DE LA HUERTA 


Ensalada mixta (lechuga, tomate, cebolla, atún y huevo duro)	3,60 €
★ Ensalada César (mezclum, crujiente de pan, tiras de pollo, queso, manzana y salsa César)	5,50 €
Pimientos asados con atún	4,20 €
Tomate aliñado de la huerta (aceite, vinagre de Jerez y sal)	1,80 €
Tomate aliñado con melva	4,30 €
Ensaladilla	1,40 € 3,60 €
Salmorejo	3,60 €

REVOLOTEANDO 

Revuelto de escombro (chorizo, jamón, patatas, huevo y pimiento)	6,50 €
---	--------

DE LA MAR

Calamar frito	1,90 € 3,60 €
Adobito sevillano	1,90 € 3,60 €
Mero empanado	2,75€
Gambas, langostinos y mejillones al vapor (sábados, domingos y festivos o por encargo) 	S/M

Todos los platos que contengan este símbolo , se pueden elaborar sin gluten.

DIRECTO AL PALADAR 

Hamburguesa de novillo (200gr.)	5,00 €
★ Puntitas de solomillo (roquefort, whisky, Pedro Ximenez o al mojo)	3,00 € 5,50 €
Filete de pollo o lomo (roquefort, whisky, Pedro Ximenez o al mojo)	2,75 €
Bistec de ternera	2,75 €
Lagrimitas de pollo	1,90 € 3,60 €
Bastones de berenjena fritos (con miel de caña o salmorejo)	3,60 €
Churrasquito de pollo al mojo picón	3,60 €
Serranito	3,75 €

COCINA TRADICIONAL 

Albóndigas a la jardinera	1,40 € 3,60 €
★ Menudo con garbanzos	1,90 € 3,60 €
Lomo con tomate	1,40 € 3,60 €
Pollo o lomo al ajillo	1,90 € 3,60 €
★ Croquetas de la abuela	1,40 € 3,60 €
Consomé de pollo (taquitos de jamón, huevo y picatostes)	- 3,60 €
Espinacas con garbanzos	1,90 € 3,60 €

DE TAPITAS 

Almendras fritas	1,20 €
Pinchito de pollo o moruno	2,75 € 3,60 €
Pincho de tortilla	1,40 € 3,15 €
Flamenquín	2,75 €
San Jacobo	2,75 €
Montadito de chorizo picante	1,40 €
Montadito de morcilla de hígado	1,40 €
Montadito de lomo	1,40 €
Montadito de pollo al alioli	1,40 €
Montadito pollo con jamón	1,40 €
★ Mantecaito (punta de solomillo, queso de cabra y cebolla caramelizada)	1,80 €
Montadito de atún con pimiento	1,40 €

Elaboramos todo tipo de arroces y asados por encargo.
Mínimo 4 personas (válido solo sábados, domingos y festivos)

Pregunten por las sugerencias de la casa y especial celíacos.