



Gastronomía Infinita



Disfruta de una gastronomía infinita
junto a la plaza de toros y en la cornisa del Tajo

INFORMACIÓN Y RESERVAS:

Paseo Blas Infante, 1. Ronda - T 952 87 13 67
reservasronda@abades.com - www.abadesronda.com

Menú especial
LA GOYESCA
Del 28 de Agosto al 3
de Septiembre



MENÚ ESPECIAL

Aperitivo

Surtido de Queso Payoyo.
Ajo Blanco de Sandía.

Entrante

Ensalada de Tartar de Salmón y
Langostino con Vinagreta de Mostaza y Miel de Caña.

Primer plato

Arroz Meloso de Rabo de Toro y Setillas.

Segundo plato

Lubina Asada al aceite de jengibre y verduras salteadas.

ó

Presa Ibérica con Graten de Patata, Cebolleta Roja Glaseada y
Jugo de Pedro Ximenez.

Postre

Bienmesabe Rondeño.

Bodega:

Vino Blanco Andaluz, Viña Abades, D.O.
Condado de Huelva, Rioja.
Cervezas, Refrescos y Agua Mineral.



SPECIAL MENU

Appetizers

Wedges of Payoyo Cheese
(typical cheese from the area).
Ajoblanco (cold soup based on olive oil,
garlic and almonds) with Watermelon.

Starters

Salmon Tartar Salad with Prawn, Mustard
Vinaigrette and Cane Honey.

First Course

Oxtail Rice with Small Mushrooms.

Second Course

Sea Bass Roasted with Ginger Oil and Grilled Vegetables.

or

Loin of Iberian Meat with Potato Gratin, Glazed Red Chive and
Juice of Pedro Ximenez.

Dessert

Special Cake from Ronda.

Beverages

Andalusian White Wine Viña Abades,
D.O.Condado de Huelva, Rioja.
Beers, Soft Drinks and Mineral Water.

