
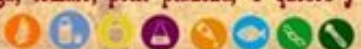





www.cerveceriagringo.com

ENSALADAS

- POLLO Y QUESOS** 
(Lechuga, tomate, pollo plancha, 4 quesos y salsa Múdona)
- CÉSAR** 
(Mix lechugas, tomate cherry, pollo plancha, salsa césar y queso)
- TÁRTARA** 
(Mix lechugas, york, tomate cherry, nueces, beicon y salsa tártara)



POSTRES

- TARTAS Y HELADOS Consultar al camarero
- TORTITAS SIMPLES 2,00 €
- TORTITAS DOBLES 4,00 €
- GOPRES 2,00 €

MEXICO

Sólo los jueves

- ENCHILADA DE POLLO  3,70 €
- ENCHILADA DE ATÚN  3,70 €
- BURRITO  3,70 €
- NACHOS CON QUESO  4,70 €
- NACHOS COMPLETOS  5,00 €
- GRINGA  3,20 €
- GRINGA PICANTONA  3,20 €



NUESTRAS PROMOCIONES

- LOS MARTES:** Promocionamos una de nuestras especialidades. Pregunta a nuestro personal por la del día.
- LOS MIÉRCOLES:** Te sorprendemos con un Montadito Especial al mismo precio que los demás.
- LOS JUEVES:** Ven a cenar comida Mexicana.
- TODOS LOS DIAS:** Chocolate a la taza.
Tés e infusiones frías y calientes.
Tortitas con diferentes siropes.
Cervezas de importación.
Especialistas en Gin Tonic y Combinados.

HORARIO

DE MARTES A SÁBADO
DE 17:00H A CIERRE
DOMINGO

Reparto a domicilio
95 570 61 39
Incremento 1,50 euros
C/. Sevilla, 4 Benacazón



www.cerveceriagringo.com



MONTADITOS

- JAMÓN Y QUESO 
- TORTILLA CON ALIOLI 
- LOMO ADOBADO, KUEVO DURO Y MAYONESA 
- LOMO CON SALSA CARBONERÍA 
- POLLO CON SALSA CARBONERÍA 
- POLLO CON ALIOLI 
- GAMBAS CON ALIOLI 
- LOMO 
- POLLO 



TODOS LOS PRODUCTOS QUE LLEVAN MAYONESA Y ALIOLI

SERRANTOS

- GRINGUITO** 
(pollo plancha, lomo adobado, tortilla, pimiento frito, tomate, cebolla, jamón, acompañado de patatas con alioli)
- COWBOY** 
(tortilla, lomo, beicon, tomate y salsa CARBONERÍA acompañado de patatas con CARBONERÍA)



NUESTRAS TAPAS NO SE ELABORAN EN ATMÓSFERA CERO, POR LO QUE PUEDEN CONTENER TRAZAS DE ALGÚN ALÉRGICO. SI USTED TIENE ALERGIA A ALGÚN ALIMENTO EN CONCRETO, CONSÚLTENOS, PARA PODER SERVIRLE CON LA MAYOR SEGURIDAD POSIBLE.

SANDWICHES

- RODEO**, tres panes 4,20€
(lechuga, huevo duro, lomo adobado, tomate, pollo en lonchas, queso y salsa alioli)
- POLLO**, dos panes 3,20€
(lechuga, pollo plancha, tomate y mayonesa)
- TROPEZON**, tres panes 4,50€
(lechuga, huevo plancha, bacon, tomate, jamón de York, queso y mayonesa)
- ESPECIAL VEGETAL**, tres panes 3,70€
(lechuga, cebolla, tomate, huevo duro, atún y mayonesa)
- JAMÓN DE YORK Y QUESO**, dos panes 2,40€
(jamón de York y queso)
- APACHE**, tres panes 4,50€
(jamón de York, queso, huevo plancha, pollo plancha, lechuga, tomate y nuestra salsa césar)

BURGUERS

- BURGUER CON QUESO** 3,20€
(hamburguesa casera y queso)
- BURGUER CON QUESO Y VERDURAS** 3,70€
(hamburguesa casera, queso, lechuga, cebolla y tomate)
- BURGUER ESPECIAL GRINGO** 4,90€
(lechuga, cebolla, tomate y exquisita carne rellena de jamón y queso cheddar, todo ello aderezado con nuestra salsa especial)
- BURGUER POLLO CON QUESO** 3,20€
(hamburguesa de pollo casera y queso)
- BURGUER POLLO CON QUESO Y VERDURAS** 3,70€
(hamburguesa de pollo casera, queso, lechuga, cebolla y tomate)
- BURGUER XXL**, nuestra rellena, pero aún mejor, si se puede 😊 5,20€
(hamburguesa casera, huevo plancha y bacon)

PATATAS FRITAS

- PATATAS FRITAS** 2,50€ (3,70€ con salsas)
- PATATAS FRITAS PEQUENA** 1,30€ (2,10€ con salsas)
- PATATAS FRITAS A LOS 4 QUESOS** 4,20€
- PATATAS FRITAS A LOS 4 QUESOS PEQUENA** 2,20€

- SALSAS:**
 - ALIOLI
 - CABRALES
 - CARBONERÍA
 - CÉSAR
 - SALSA BURGUER
 - SALSA TÁRTARA

1,50€

TAPAS

- | | TAPA | 1/2 RACION |
|---|-------|------------|
| 1. ATADILLOS DE LANGOSTINOS | 3,20€ | 6,50€ |
| 2. POLLO FRITO CON SALSA TIJUANA | 3,20€ | 6,50€ |
| 3. CAZUELA DE SALMOREJO CORDOBÉS | 3,00€ | — |
| 4. CAZUELA DE LA VERA | 3,20€ | 6,50€ |
| 5. QUESO PROVOLONE A LA PLANCHA | — | 6,00€ |
| 6. CHURRASQUITO CON SALSA CARBONERÍA | 3,00€ | 6,50€ |
| 7. PECHUGA DE POLLO CON SALSA CARBONERÍA | 3,00€ | 6,50€ |
| 8. SOLOMILLO CON SALSA CABRALES Y NUECES | 3,20€ | 6,50€ |
| 9. LOMO CON SALSA AL GUSTO (alérgenos según salsa) | 3,00€ | 6,50€ |
| 10. RULO DE QUESO DE CABRA CON CEBOLLA CARAMELIZADA | 3,50€ | — |
| 11. FLAMENQUÍN DE MARISCO | 3,20€ | 6,50€ |
| 12. PEZ ESPADA CON MIJO VERDE | 4,00€ | 6,50€ |
| 13. CROQUETAS DE JAMÓN | 3,00€ | 8,00€ |
| 14. HUEVOS DE CODORNIZ CON JAMÓN Y SALMOREJO | 3,00€ | 6,50€ |
| 15. TOSTA DE SOLOMILLO A LOS DOS QUESOS CON SALMOREJO | 3,20€ | 6,50€ |
| 16. SALCHICHA | 2,70€ | — |

VARIOS

- ACEITUNAS 0,60€
- PAN Y PICOS 0,60€
- PAN SIN GLUTEN 1,10€

TODOS LOS PRODUCTOS QUE LLEVAN MAYONESA Y ALIOLI PUEDEN CONTENER TRAZAS DE LECHE Y MOSTAZA

LISTA DE ICONOS DE ALÉRGENOS



PARA LOS CLÁSICOS

| | | |
|--|---------------------------------------|--|
| | CHOCOLATE NEGRO | |
| | | |
| | CHOCOLATE NEGRO NARANJA CANELA | |
| | | |
| | CHOCOLATE CON LECHE | |
| | | |
| | CHOCOLATE BLANCO | |
| | | |
| | CHOCOLATE BLANCO AVELLANA | |
| | | |

PARA LOS MÁS GOLOSOS

| | | |
|--|--|--|
| | CHOCOLATE NEGRO BROWNIE | |
| | | |
| | CHOCOLATE NEGRO TIRAMISÚ | |
| | | |
| | CHOCOLATE NEGRO BANANA SPLIT | |
| | | |
| | CHOCOLATE CON LECHE TOFFEE | |
| | | |
| | CHOCOLATE CON LECHE PRALINÉ | |
| | | |
| | CHOCOLATE CON LECHE CRUNCHY | |
| | | |
| | CHOCOLATE BLANCO SORBETE DE LIMÓN | |
| | | |
| | CHOCOLATE BLANCO CHEESECAKE | |
| | | |

PARA TODOS LOS ESTILOS DE VIDA

| | | | |
|--|-------------------------------------|--|----------------------|
| | CHOCOLATE NEGRO EXTRA DARK | | 100% ECOLÓGICO |
| | | | |
| | CHOCOLATE NEGRO COCO | | 0% AZÚCARES AÑADIDOS |
| | | | |
| | CHOCOLATE NEGRO FRUTOS ROJOS | | 0% AZÚCARES AÑADIDOS |
| | | | |
| | CHOCOLATE CON LECHE CHAI | | 100% ECOLÓGICO |
| | | | |
| | CHOCOLATE CON LECHE FRESA | | 0% AZÚCARES AÑADIDOS |
| | | | |

- Sin gluten
- Leche
- Soja
- Frutos de cáscara

Todos los chocolates pueden contener trazas de frutos de cáscara, leche y soja

Suplemento tierra



MONTECELIO

**El chocolate
de los Dioses**



MONTECELIO

Disfruta de cada momento.



www.cafento.com
+34 902 117 230



MONTECELIO

La
ceremonia
del
té

Cuenta la leyenda que el emperador chino Shen Nung descansaba bajo un árbol de té silvestre cuando la brisa hizo caer una hoja en una olla de agua que estaba hirviendo.

El intenso aroma de la infusión despertó la curiosidad del emperador. Comenzó así una historia de infusiones ceremoniales, de bienestar, de sabores y de aromas.

Siguiendo la tradición de civilizaciones milenarias, MONTECELIO le ofrece una selección de los mejores té e infusiones del mundo.



Tiempo de infusión

Con té

Sin té

Deliciosa en frío

Añadir un poco de leche o infusionar en leche (té americano)

Pueden contener trazos de frutos de cáscara, leche y soja

TÉS NEGROS



3' ENGLISH BREAKFAST

Té negro.
Mezcla de selectas variedades de té negro procedentes de Assam, en India. Sabor intenso y cuerpo.



3' TÉ NEGRO CON CANELA

Té negro y canela.
Una infusión de cálida fragancia y sabor intenso.

TÉS VERDES



3' CHINA GUNPOWDER

Té verde.
Hojas jóvenes de té verde enrolladas que ofrecen un sabor suave y un cuerpo ligero.



3' TÉ VERDE CON MANGO

Té verde, mango y pétalos de girasol.
Una combinación deliciosa y alegre. Sabor dulce y afrutado.

TÉS ROJOS



2' PU ERH

Té rojo.
Desde siglos ancestrales, el té de los emperadores y de la nobleza china. Sabor fuerte y ahumado.



2' TÉ ROJO CON NARANJA Y LIMÓN

Té rojo, naranja, limón y hierba limón.
Una taza intensa, de sabor recio y con toques cítricos.

TÉS BLANCOS



3' CHINA PAI MU TAN

Té blanco.
Procedente de la región montañosa de Fujian, en el sudeste de China, es uno de los té más selectos del mundo.



3' TÉ BLANCO CON FRESA Y FRAMBUESA

Té blanco, fresa, frambuesa y pétalos de rosa.
Una infusión sugerente y delicada, con sabores suaves y afrutados.

ROOIBOS



5' ROOIBOS FLORAL

Rooibos, jackfruit, pétalos de girasol, rosas y pétalos de aciano.
Una vistosa y aromática mezcla de flores combinada con rooibos. Sabor dulce y afrutado.



5' ROOIBOS CON CHOCOLATE

Rooibos y cacao.
Una irresistible combinación de rooibos y cacao con un riquísimo sabor dulce.

INFUSIONES DE FRUTAS



8' FRUTAS DEL BOSQUE

Moras, hibisco, escaramujo, remolacha y rosas silvestres.
Una deliciosa mezcla de frutos y flores silvestres, de intenso aroma y con un ligero toque ácido.



8' FRUTAS DEL CARIBE

Papaya, mango, piña y escaramujo.
Un estallido de sabores exóticos en el paladar y delicado dulzor.



8' PIÑA COLADA

Piña, coco, manzana y escaramujo.
Una divertida y sorprendente combinación, con un marcado sabor a piña y coco.



8' LIMÓN Y JENGIBRE

Limón, hierba limón, manzana, hibisco, escaramujo y jengibre.
Una infusión aromática, fresca, cítrica y ligeramente picante.



8' MANZANA Y CANELA

Manzana, hibisco, escaramujo y canela.
Una infusión muy golosa que recuerda al sabor de la compota de manzana.

INFUSIONES HERBALES



5' MANZANILLA

Manzanilla.
Flores de manzanilla en una infusión de color ámbar. Ideal para tomar después de las comidas.



5' MENTA

Menta.
Selección de menta piperita para una infusión ligera y refrescante.



5' TILA

Tila.
Infusión de las hojas del tilo. Para momentos de serenidad y bienestar.