

Disponible hasta  
el 16 de mayo

*Fundación*  
**Cruzcampo**

# BRINDA POR ELLA

CELEBRA EL DÍA DE LA MADRE EN FACTORÍA CRUZCAMPO

**2X1 EN ENTRADAS**  
**CÓDIGO #2X1MADRE**

Visita a fábrica  
Taller de tiraje

Música y tapas  
Fiesta cervecera

**ENTRADAS EN [FACTORIACRUZCAMPO.ES](https://factoriacruzcampo.es)**

Recomendamos consumo responsable

# Nuestra carta de *noche*

🕒 Cierre de cocina a las 23:00


📅 Disponible hasta el 15/05





★ ★  
*Cocinado y servido por  
alumnos en formación, becados  
por Fundación Cruzcampo*


## Abacería


Aceituna Gordal 2.50€




Gilda Boquerón 2.50€ 


Gilda Anchoa 2.50€ 



Gilda Atún 2.50€ 



Gilda con Alegría "Picantona" 2.50€ 


Degustación de gildas (4 uds) 9€ 




Tostas lomo de salmón ahumado  
(2uds) 6.00€   




Cartucho dados salchichón ibérico  
COVAP 80 gr 4.50€ 


Cartucho dados queso oveja añejo  
Gran Reserva 80gr 4.50€  






Cartucho dados queso cabra  
semicurado COVAP 80r 4.50€  



Ración salchichón bellota ibérico  
COVAP 150gr 12.00€ 




Ración queso oveja añejo Gran  
Reserva 150gr 12.00€   





Ración queso cabra semicurado  
COVAP 150gr 10.00€   

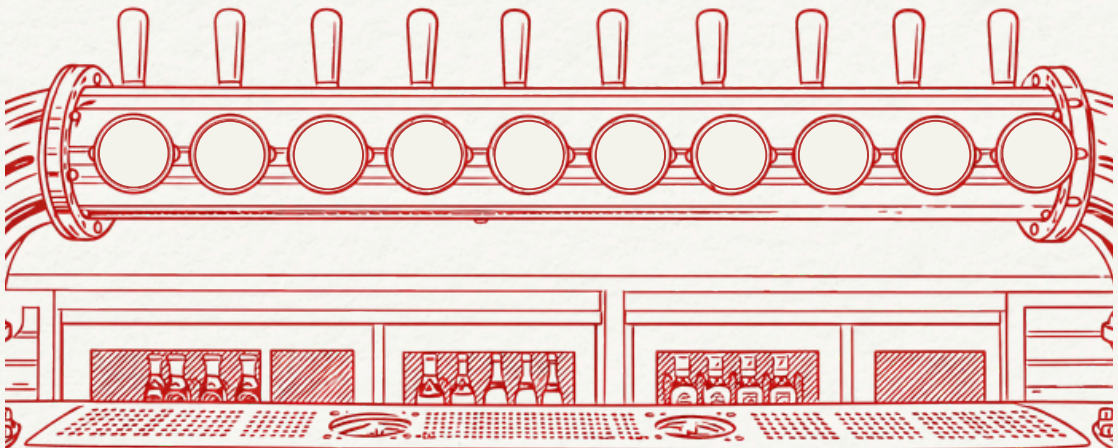
Chicharrón de Cádiz 100 gr 6.00€ 

Tostas con anchoas del Cantábrico  
en mantequilla (2uds) 6.50€     

Ración caña de lomo bellota 100%  
ibérico 100 gr 16.00€  

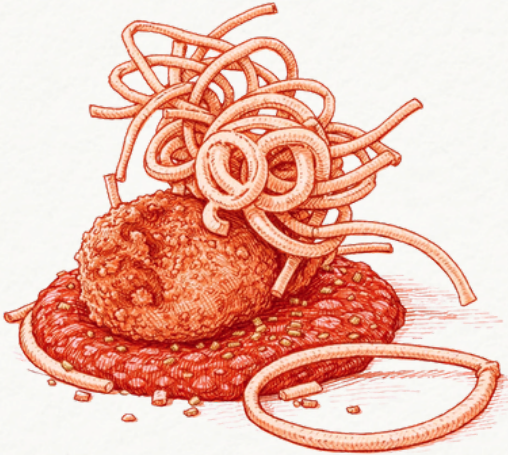
Ración jamón de bellota 100%  
ibérico COVAP 100gr 16.00€   

Variado de chacinas y quesos  
COVAP 18.00€    



## Para empezar

Coctel cítrico de cangrejo con su  
crujiente 4.00€



*Flamenquín de merluza rellena de  
jamón ibérico con salsa de pimientos*

## Primer pase

Bacalao marinado con migas  
tradicionales y salmorejo de naranja  
5.00€



Tortillita crujiente con tartar de marisco  
de temporada 5.00€



Ensaladilla de pulpo y encurtidos  
6.00€



Montadito de pringá con cremita de ajo  
asado 6.00€



## Al centro

Lingote de patatas bravas 5.00€










Buñuelos de gambas con  
mayonesa de Manzanilla 8.00€











*Pionono de cola de toro con  
parmentier de patata*

## Nuestros platos




Atún mechado con jamón ibérico,  
guisantes y salmorejo de aguacate 7.00€    


Ravioli casero relleno de marisco con  
alcachofas y consomé de jamón 7.00€   

Flamenquín de merluza rellena de jamón  
ibérico con salsa de pimientos 10.00€    

Pionono de cola de toro con parmentier  
de patata 12.00€    

## Final dulce

Torrija con helado miel 6.00€   

Crema de arroz con leche  
tostada 6.00€ 

*Pregunta por nuestra propuesta de menús*

