



Beduino

Menús de Verano

Callejón del Blanco, 2, Cádiz
Reservas 699 33 94 23



Menú Beduino 1

A COMPARTIR

Vasito de salmorejo con mojama.

Ensaladilla con emulsión de marisco,
camarones fritos y salicornia.

Nuestras Bravas raras.

Croquetas de jamón.

Caña de lomo y queso de la sierra de Cádiz.

SEGUNDO A ELEGIR

Ventresca de pez espada con boniato escabechado.

Cabezada a baja temperatura con parmentier.

Arroz cremoso de pollo y verduritas con alioli verde.

POSTRE

Tarta de chocolate en dos texturas.

42€
comensal

* Incluye vino, cerveza de barril, agua y refrescos desde el comienzo de la comida hasta la salida del postre.

* El 25% del total se abonará al hacer la reserva.

*Comunicar intolerancias o alergias con una semana de antelación.

*Comunicar los segundos dos días antes del evento.



Menú Beduino 2

A COMPARTIR

Chupito de melón con hierbabuena y jamón.
Tomatitos confitados con queso de la sierra de Cádiz.
Croquetas de rabo de toro.
Gambón al ajillo con huevo frito y papada.
Boquerones fritos sin espinas.

SEGUNDO A ELEGIR

Arroz meloso de rabo de toro.
Cabezada con puré de patatas.
Nuestra versión del atún encebollado.

POSTRE

Tarta de manzana.

45€
comensal

* Incluye vino, cerveza de barril, agua y refrescos desde el comienzo de la comida hasta la salida del postre.

* El 25% del total se abonará al hacer la reserva.

*Comunicar intolerancias o alergias con una semana de antelación.

*Comunicar los segundos dos días antes del evento.



Menú Beduino 3

A COMPARTIR

Chupito de ajo blanco con jamón.
Ensaladilla de carabinero con emulsión de sus cabezas.
Croquetas de rabo de toro.
Alcachofas a la brasa con majao de la abuela.
Calamar frito con mayonesa de tinta.

SEGUNDO A ELEGIR

Solomillo ibérico con boniato escabechado.
Lomos de lubina con pil pil de coliflor.
Arroz de carabinero.

POSTRE

Torrija caramelizada.

47€
comensal

* Incluye vino, cerveza de barril, agua y refrescos desde el comienzo de la comida hasta la salida del postre.

* El 25% del total se abonará al hacer la reserva.

*Comunicar intolerancias o alergias con una semana de antelación.

*Comunicar los segundos dos días antes del evento.



Menú Cocktail 1

A COMPARTIR

Vasito de salmorejo con mojama.

Pan cristal con tomate, ajo asado y papada.

Yuca frita con puré de boniato.

Ensaladilla con emulsión de marisco,
camarones fritos y salicornia.

Croquetas de jamón.

Chicharrones de Cádiz.

Cazón frito con emulsión de limón.

Cabezada a baja temperatura con parmentier.

POSTRE

Vasito de tarta de queso.

42€
comensal

* Incluye vino, cerveza de barril, agua y refrescos desde el comienzo de la comida hasta la salida del postre.

* El 25% del total se abonará al hacer la reserva.

*Comunicar intolerancias o alergias con una semana de antelación.



Menú Cocktail 2

A COMPARTIR

Vasito de ajoblanco.

Patacón con berenjena ahumada.

Ensaladilla con emulsión de marisco,
camarones fritos y salicornia.

Nuestras Bravas raras.

Croquetas de jamón.

Caña de lomo y queso de la sierra de Cádiz.

Gambón al ajillo con emulsión
de yema curada y patatas rota.

Brioche de costilla deshuesada con pico de gallo.

POSTRE

Tarta de manzana.

45€
comensal

* Incluye vino, cerveza de barril, agua y refrescos desde el comienzo de la comida hasta la salida del postre.

* El 25% del total se abonará al hacer la reserva.

*Comunicar intolerancias o alergias con una semana de antelación.



Menú Homenaje Beduino

A COMPARTIR

Ostra preparada.

Pan cristal con tomate ajo asado y anchoa.

Ensaladilla de carabinero con emulsión de sus cabezas.

Croquetas de rabo de toro.

Zamburiñas a la brasa con salsa tatemada.

Langostinos al ajillo con huevo frito y papada.

SEGUNDO A ELEGIR

Lomo de pescado de roca con pil pil de coliflor y tomatitos confitados.

Presa de bellota a la brasa.

POSTRE

Milhojas con crema pastelera, chantilly y frambuesas.

60€
comensal

* Incluye vino, cerveza de barril, agua y refrescos desde el comienzo de la comida hasta la salida del postre.

* El 25% del total se abonará al hacer la reserva.

*Comunicar intolerancias o alergias con una semana de antelación.

*Comunicar los segundos dos días antes del evento.