

RESTAURANTE

El Cobjo



Síguenos en nuestras redes sociales y disfruta de promociones y descuentos.

ENTRANTES

Pan y ali oli o pan con ajo	1,80 ud
Ali-oli o mojo	2,00 ud

RECOMENDADOS

Ferrero de morcilla con crema de almendras	2,00 ud.
Champiñones rellenos de solomillo de res y foie	2,50 ud.
Triángulos de berenjena con queso y miel de palma	3,00 ud.
Pan Bao relleno de carrilleras y cebolla frita	3,50 ud.

ENSALADAS

MEDIA/ ENTERA

Ensalada mixta		9,00
(Lechuga, cebolla, tomate y pepino)		
Ensalada de pollo crujiente	7,00	12,00
(Lechuga, queso , tomate cherry, cebolla frita, picatostes y aliño de mostaza y miel)		
Ensalada de queso rulo		11,00
(Lechuga, tomate cherry, queso rulo, frutos secos, mermelada de higo y piña)		
Tomate azul, queso burrata y cebolla morada		12,00
(Extra de aguacate por 3€ según disponibilidad)		

MENÚ NIÑOS

Pechuga o Escalope empanado de pollo con papas	8,00
Croquetas de pollo con papas fritas	8,00
Carne de hamburguesa con papas	8,00
(Añade pan de hamburguesa por 2€)	

ENTRANTES

Gambas al ajillo	10,90
Revuelto de gambas y bacalao	9,50
Revuelto de morcilla, chicharrones y cebolla caramelizada	10,50
Aguacate con gambas y salsa rosa	10,90
Huevos rotos con chorizo y encebollado.	9,90
Queso rulo con mermelada de higos o pimiento dulce	9,90
Queso asado con mermelada de guayaba o arándanos	9,90
Pimientos de padrón	8,00
Pimiento de piquillo relleno de bacalao	3,00
Croquetas caseras (pollo, espinacas o jamón ibérico)	1,20
Verduras asadas (Pimiento rojo y verde, calabacín, cebolla y tomate)	12,00

DE CUCHARA

La Sopa de pollo de mi madre	4,90
Garbanzas	6,90
Escaldón (gofio, caldo con carne ,huevo y cebolla)	6,90

CARNES

Chateaubriand servido con verduras y salsa a elegir 48.00
(600g. de solomillo de vaca, ideal para compartir.)

Lomo bajo servido con verduras y salsa a elegir 34,00
(600g. de lomo bajo, ideal para compartir.)

Entrecot de novillo 17,90

Solomillo de vaca 23,00

Hamburguesa de Black Angus ¡atrévete y hazla doble por 4€ más! 16,90
(180g de jugosa carne, queso ahumado fundido, pepinillo, cebolla dulce, dijonesa y sus papas.

Chuletones en maduración Dry Ager

Ver y elegir en el expositor

Seleccionamos piezas nobles y las dejamos reposar durante semanas en nuestra cámara de maduración controlada. Temperatura, humedad y circulación de aire trabajan lentamente sobre la carne, concentrando sus jugos y desarrollando aromas más profundos y textura más tierna. El resultado es un sabor más intenso, limpio y elegante.



CARNES

****TODOS LOS PLATOS SE SIRVEN CON PAPAS****

Secreto Ibérico de bellota	19,90
Pluma ibérica de bellota	22,00
Presa ibérica de bellota	24,00
Carrillera ibérica de bellota con pure de papa	18,90
Solomillo de cerdo	15,00
Solomillo de cerdo salteado al ajillo	15,00
Escalope de pollo crujiente	11,00
Medio pollo deshuesado a la brasa	10,90

PESCADOS

Lomo de bacalao encebollado	19,90
Lomo de bacalao confitado con majada de almendras y azafrán	19.90
Salmon a la plancha	17,00

****Los lomos de bacalao se sirven con guarnición de papas y batata****

EXTRAS

Salsa de champiñones o pimienta.	3,50
Salsa El Cobijo (Champiñones, beicon, dátiles, pasas y vino porto)	3,50
Compota de manzana	3,50
Papas fritas, arrugadas o batatas.	3,50

VEGANOS Y VEGETARIANOS

Ensalada crujiente vegetariana (Lechuga, tomate cherry, cebolla frita, picatostes, tiras de filete vegetal empanado sabor a pollo y aliño de mostaza y miel.)	15,00
Hamburguesa Beyond burger con NEXT bacon, mayonesa vegana, lechuga, tomate cebolla frita y sus papas.	15,00
Hamburguesa crispy con mayonesa vegana, lechuga tomate, cebolla frita y sus papas.	15,00
Escalope vegano sabor a pollo	15,00

Alérgenos

Todos nuestros platos pueden contener: trazas de apio, cacahuetes, gluten, crustáceos, frutos de cáscara, sésamo, huevo, lácteos, moluscos, mostaza, pescado, soja o sulfitos.

Si usted es alérgico o intolerante a algún producto comuníquelo a nuestro personal para que sea informado de que productos no debe consumir.

La decoración de los platos es comestible aunque algunos se sirven en temperaturas frías para que mantengan la forma.

Postres

Tiramisú



Biscocho de soletilla bañado en café, mascarpone y cacao, montado al momento para que cada cucharada sea cremosa y auténtica.

7€

Brownie de galleta oreo



Esponjoso brownie de chocolate con galleta y helado de vainilla.

¡Se sirve caliente!

7€

POLVITO



Se compone de capas de galleta, dulce de leche, nata montada y merengues.

7€

QUESILLO



Jugoso quesillo a base de leche, huevo, limón y caramelo.

6€

Servicios por tarta del exterior 1€ por comensal.

Postres

Torrija caramelizada de brioche



**Torrija jugosa a base de leche,
canela y pan de brioche.**

**Tostada con azúcar y yema
pastelera.**

¡Se sirve caliente!

7€

Croquetas de chocolate



**Crujientes croquetas de
chocolate con helado de
vainilla.**

¡Se sirve caliente!

7€

Servicio por tarta del exterior 1€ por comensal.

VINOS

TINTOS

Canarios

1 Litro de la casa	12,00
1/2 Litro de la casa	6,50
1/4 de la casa	3,50

Pre. ocampo maceración carbónica	20,00
Chiquita Locura	20,00
Pre. Ocampo Vendimia seleccionada	24,00

Rioja

Marqués de Tomares J3	18,00
Proelio crianza	20,00
Saiaz crianza	21,00
Landua	40,00

Jumilla

Juan Gil Plata	25,00
----------------	-------

Ribera del Duero

Copa de Celeste roble	5,00
Nuestro 8 meses roble	19,00
Balbás barrica 5 meses	19,00
Torrederos roble	19,00
Carramimbre roble	19,00
Trus roble	19,00
Celeste roble	19,00
Loess Inspiration	20,00
Protos ecológico 9 meses	21,00
Carramimbre crianza	25,00
Protos 27	35,00
Pago de Carraovejas	55,00
Hacienda Monasterio	55,00
Milsetentayseis	80,00

VINOS

BLANCOS Y ROSADOS

Blancos

De la casa seco o afrutado

1 Litro de la casa	12,00
1/2 litro de la casa	6,50
1/4 litro de la casa	3,50

Blancos Canarios

Reverón Ecológico seco	19,00
Yaiza Malvasía	28,00

Blancos Península

O Do Avó Marcelo Albariño	20,00
Nuestro verdejo	19,00
Sanzo verdejo ecológico	16,00
La casona de la vid viognier	34,00
Obar Rioja viura	20,00

Afrutado

Reverón afrutado	19,00
Lágrima de vitalis	19,00

Rosados

Reverón afrutado	19,00
Presas ocampo seco	19,00
Rodrigues & sanzo	35,00

Cava

Cava Extrem bonaval	16,00
Cava Extrem Rosé	16,00
Cava Clos de Lom	27,00
Benjamin de cava	4,00

BEBIDAS

Coca cola	2,50
Fanta naranja o limon	2,50
Nestea limón o Mango piña	2,50
7UP, Clipper	2,50
Aquarius naranja o limon	2,50
Agua 1L	2,00
Agua con gas 0,5L	1,50
Zumos	1,50
Tónica	2,00
Red bull	3,00
Appleteiser	2,00
Dorada Especial caña	2,00
Dorada Especial jarra	3,00
1906 Reserva Especial	3,00
Dorada pilsen	2,50
Dorada sin o sin con limon	2,50
Sidra Exner	5,00
Sangria de vino 1L	12,00

CAFE

Cafe expreso	1,20
Cortado natural	1,50
Cortado leche y leche	1,50
Cortado condensada	1,50
Desc. de sobre	1,50
Cafe americano	2,00
Cafe con leche	2,00
Carajillo	2,50
Barraquito	4,00
Irish coffe	5,00
Infusión	1,50

BEBIDAS

LICORES

GINEBRAS

Limoncello	5,00	Gordon's	6,00
Licor de hiervas	5,00	Beefeater	6,00
Licor de crema	5,00	Puerto de indias	6,50
Jagermaifter	5,50	Bombay	7,00
Amaretto	5,50	Citadelle	7,00
Frangelico	6,00	Tanqueray	7,00
Bayleis	5,50	Hendrick's	8,00
Tía maria	7,00	Brockman's	9,00
Vodka pomelo	5,50	Gin mare	10,00
Vodka caramelo	5,00	Tónicas incluida	
Sin alcohol	2,00		
Chupito	2,00		

RON

WISKY

Arehucas	6,00	J&B	5,00
Barceló añejo	7,00	Red Label	5,00
Matusalem 7 años	7,00	Black label	7,00
Havana 7 años	7,00	Chivas 12 años	8,00
Zacapa 23 8cl	12,00	Jack Daniel's	9,00
Zacapa XO 8cl	22,00		

REFRESCO O AGUA INCLUIDO