



Menú nº 1

Entrantes

**Ensalada La Venencia (Selección de lechugas variadas con rulo de queso de cabra, frutos secos y aderezados con vinagreta de arándanos)*

**Jamón serrano y queso manchego (mixto)*

**Variedad de croquetas caseras*

Plato principal a elegir:

- *Medallones de lomo de cerdo al aroma de ajo y pimientos del piquillo*
- *Calamares en salsa rellenos de gambas y verduritas*

Postre

Pudding de frutas o Flan de huevo o chocolate

Copa de cava

Precio: 25 €

Menu nº 1

Starters

(the starters are for sharing among four people)

**Venencia salad (various lettuces, goat cheese, nuts with blueberry vinaigrette)*

**Spanish ham & Manchego cheese (mix)*

**Various croquettes*

Main course – to choose:

- Pork loin in garlic flavor and red pepper and red peppers

- Squids in sauce stuffed with prawns and vegetables

Dessert

Fruit pudding or egg crème caramel or chocolate crème caramel

Glass of Cava

Price: 25 €



Menú nº 2

Entrantes

- *Ensalada de melón al aroma de menta y dados de quesos frescos
- *Variedad de croquetas caseras
- *Berenjenas rellenas
- *Jamón serrano y queso manchego (mixto)

Plato principal a elegir:

- Carrillada de cerdo en salsa agri dulce y frutos secos con puré de manzana y millojas de patatas
- Atún rojo de Barbate encebollado con gambas

Postre

Tarta de Santiago o Mousse de chocolate
Copa de cava

Precio: 32 €

Menu nº 2

Starters

(the starters are for sharing among four people)

- *Melon salad in mint flavour and square like fresh cheese
- *Various homemade croquettes
- *Stuffed aubergines
- *Spanish ham and manchego cheese (mix)

Main course – to choose:

- Pork cheek in sweet and sour sauce, nuts with apple puree & sliced potatoes
- Red tuna from Barbate with onion sauce with prawns

Dessert

Santiago cake or chocolate mousse
Glass of cava

Price: 32 €



Menú nº 3

Entrantes

**Surtidos de ibéricos La Venencia*

**Pimientos del piquillo relleno de marisco bañados con salsa de piquillo y bouquet de lechuga*

**Setas a la plancha coronadas con gulas al ajillo*

Plato principal a elegir:

- Presa Ibérica grill bañada con salsa de ajo y piquillo acompañada de bastones de patatas y pimientos del padrón*
- Lomo de dorada al champán acompañado de patatas a lo pobre y verduras salteadas*

Postre

Tarta de chocolate o flan a elegir

Copa de cava

Precio: 35 €

Menu nº 3

Starters

(the starters are for sharing among four people)

**Assortment Venencia (Iberian ham, Iberian salami, Iberian loin, Iberian morcon, iberian bondiola Iberian sausage, old cheese)*

**Piquillo pepper stuffed with seafood cover in piquillo sauce and lettuce bouquet*

**Grilled mushrooms and gulas with a garlic touch*

Main course – to choose

- Grilled Iberian pork steak with garlic sauce and piquillo peppers accompanied with potatoes and green Padron peppers*
- Sea bream loin with champagne accompanied with homemade chips and sautéed vegetables*

Dessert

Chocolate cake or crème caramel

Glass of cava

Price: 35 €



Menú nº 4

Entrantes

- *Costillas con miel*
- *Aperitivos variados de jamón de Bellota y queso*

Plato principal a elegir:

- Medallones de solomillo de ternera con salsa de manzana y frutos secos, con guarnición arroz blanco salteado y patatas panaderas.*
- Atún rojo de Barbate encebollado con gambas*

Postre

- Tarta de Santiago o flan a elegir*
- Copa de cava.*

Precio: 35 €

Menu nº 4

Starter

(the starters are for sharing among four people)

- *Pork rib with honey*
- *Iberian ham assortment and cheese*

Main course – to choose

- Beef loin in apple sauce & nuts accompanied with rice and French fries*
- Red tuna from Barbate with onion sauce with prawns*

Desserts

- Santiago cake or crème caramel*
- Glass of cava*

Price: 35 €



Menú nº 5

Entrantes

**Surtido ibéricos de jamón y queso*

**Ensalada La Venencia (selección de lechugas variadas con rulo de queso de cabra y frutos secos, aderezada con vinagreta de arándanos)*

**Gambas de Huelva*

Plato principal a elegir:

- *Entrecot grill 250 gr. A elegir entre 3 salsas: pimienta, roquefort o champiñones, acompañado con patata asada y salteado de setas*
- *Bacalao confitado acompañado con patatas a lo pobre y verduras*

Postre

Flan a elegir o tarta de chocolate

Copa de cava y 1 combinado (bebidas Premium no incluidas)

Precio: 40 €

Menu nº 5

Starter

(the starters are for sharing among four people)

**Iberian ham assortment and cheese*

**Venencia salad (various lettuce, goat cheese, nuts with blueberry vinaigrette)*

**Huelva prawns*

Main course – to choose

- *Grilled entrecote 250 gr. Chose between 3 sauces: pepper, roquefort, mushrooms, accompanied with baked potato and sautéed mushrooms*
- *Cod confit accompanied with fried potatoes and vegetables*

Dessert

crème caramel or chocolate cake

Glass of cava

1 beverage (no premium)

Precio: 40 €



Menú nº 6

Entrantes

**Jamón Ibérico de bellota*

**Queso añejo*

**Pimientos del piquillo rellenos de marisco bañados en salsa del piquillo y bouquet de lechuga*

**Gambas de Huelva*

**Setas a la plancha coronado con gulas al ajillo*

Plato principal a elegir:

- *Solomillo ibérico Cinco Jotas al grill acompañado con arroz salteado y verduras frescas*
 - *Solomillo de ternera con arroz o patatas*
 - *Rosada marinera*
 - *Atún rojo de Barbate encebollado con gambas*

Postre

Tarta de queso o tarta de chocolate

Copa de Cava y 1 combinado (no incluye bebidas Premium)

Precio: 45 €

Menu nº 6

Starter

(the starters are for sharing among four people)

**Iberian Bellota ham*

**Old cheese*

**Piquillo pepper stuffed with seafood cover in piquillo pepper sauce and lettuce bouquet*

** Prawns from Huelva*

**Grill mushrooms & gulas with a garlic touh*

Main course – to choose

- *Grilled Iberian Cinco Jotas pork sirloin accompanied with rice and sautéed fresh vegetables*
- *Beef sirloin accompanied with rice or potatoes*
 - *Rosada marinera*
- *Red tuna from Barbate with onion sauce with prawns*

Dessert

Cheese cake or chocolate cake

Glass of cava

1 beverage (no premium)

Price: 45 €



Menús Especiales



() Todas las entradas son a compartir entre 4 personas*

() The starters are for sharing among four people*

2 Bebidas Incluidas (Tinto, Blanco y Rosado de la Casa, Refrescos, Agua y Cerveza)

2 Drinks included (house red/white/rosé wine, soft drinks, beers, water)

*Combinados: Nacional 5 €
Importación 6 €*

*Beverages: National drinks 5 €
International drinks 6 €*

¡CONFECCIONE SU PROPIO MENU!

MAKE YOUR OWN MENU!

BODEGA LA VENENCIA

Av. Miguel Cano, 15 Marbella

Telf. 0034952 85 79 13

BODEGA LA VENENCIA DE PEPE

C/ Acera de la Marina, Nº 3 Local J

Telf. 0034952 70 01 12



OFICINA:

Telf. 0034952821557

www.bodegaslavenencia.com

info@bodegaslavenencia.com