

RINCÓN  ESPAÑOL.  
ALTA COCINA INTERNACIONAL



RINCON ESPAÑOL

CARR. JOCOTEPEC-CHAPALA #1006,  
45921 AJIJIC, JAL.

[www.rinconespanol.mx](http://www.rinconespanol.mx)



# MENÚ

[www.rinconespanol.mx](http://www.rinconespanol.mx)



En reconocimiento a nuestro fundador, Chef y Gerente General de Rincón Español L. E. L.

Una persona que a pesar de todas las circunstancias que surgen en este camino llamado vida, ha sabido salir adelante con esfuerzo disciplina y dedicación sin dar paso a desistir, siempre con una sonrisa pero cargando la responsabilidad de satisfacer todas las necesidades de sus clientes tomándolos de antemano como prioridad.

Gracias a esta tenacidad que lo define ahora podemos deleitar la mejor y exquisita comida española de la Ribera de Chapala, donde contamos con más de 35 años de experiencia dejándole ese buen sabor de boca que nos ha caracterizado en esta trayectoria, preparándole platillos de alta cocina internacional, sirviendo para eventos especiales con un excelente presupuesto que se ajusta a los bolsillos de sus clientes sin dejar de lado la calidad y esa experiencia única, así como también ofrecemos nuestros platillos para llevar para que pueda disfrutarlos en la comodidad de su hogar.

Nuestras instalaciones que están ubicadas en carretera Chapala-Jocotepec #1006 en Ajijic Jalisco donde encontrará un lugar agradable y confortable con una vista impresionante de nuestros jardines y parte del exuberante lago de Chapala donde estamos a la orden de nuestros comensales.

Sea usted bienvenido y siéntese como en casa, déjenos consentirlo y transportarlo a España desde tierras México con nuestros maridajes, sabores, sazones, coctelería, mixología, vinos, licores, postres y demás opciones que encontrará en esta carta pensada en la mejor selección para ofrecerle, a un lado a ello estamos a su disposición brindándole un excelente servicio de nuestro personal para su entera satisfacción. Esperamos llenar todas sus expectativas.

iBuen Provecho!  
Bienvenido y disfrute su estancia. ¡Ole!

Rincón Español

[www.rinconespanol.mx](http://www.rinconespanol.mx)



RINCÓN  ESPAÑOL  
ALTA COCINA INTERNACIONAL

## MEDIAS BOTELLAS TINTO

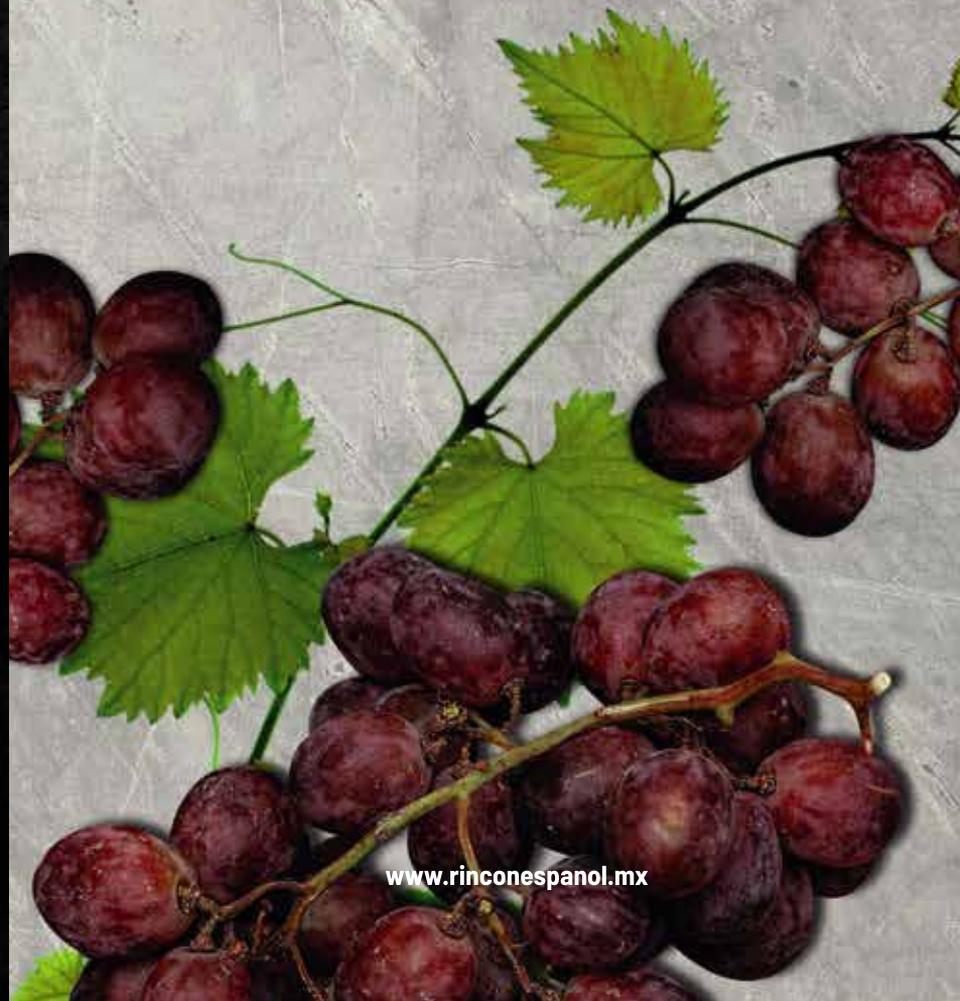
Punto Final \_\_\$398  
Cune Crianza \_\_\$493  
Márquez de Cáceres \_\_\$538  
Santa Digna \_\_\$355  
Carmen Merlot \_\_\$305

## TINTOS POR COPEO

Pata Negra Gran Reserva \_\_\$100  
Región: Valdepeñas / Uvas: Tempranillo

Carmen Merlot \_\_\$110

Fusion \_\_\$85  
Región: Mendoza / Uvas: Tempranillo, Malbec



[www.rinconespanol.mx](http://www.rinconespanol.mx)

## ARGENTINA

**Punto Final Clásico** \_\_\$673

Región: Mendoza / Uvas: Malbec

**Catena** \_\_\$1413

Región: Luján de Cuyo / Uvas: Malbec

**Fusión** \_\_\$438

Región: Mendoza / Uvas: Tempranillo, Malbec

## MEXICANOS

**Casa Madero 3v** \_\_\$1065

Región: Valle de Parras / Uvas: Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot

**Casa Madero 3v Gran Reserva** \_\_\$2322

Región: Valle de Parras / Uvas: Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot

**Maria Tinto** \_\_\$1940

Región: Valle de Guadalupe / Uvas: tempranillo, grenache, petite shira, cabernet franc

**XA Domecq** \_\_\$330

Región: Valle la Calafia / Uvas: Cabernet Sauvignon Grenache

**Santo Tomás** \_\_\$930

Región: Valle de Santa Thomas / Uvas: Merlot

**Monte Xanic Ojos Negros** \_\_\$990

Región: Valle de Guadalupe / Uvas: Garnacha, Shiraz, Merlot

**Monte Xanic Calixa** \_\_\$995

Región: Valle de Guadalupe / Uvas: Cabernet Sauvignon, Shiraz

**La Cetto Nebbiolo** \_\_\$625

Región: Valle de Guadalupe / Uvas: Nebbiolo

## VINOS BLANCOS

**Diamante** \_\_\$580

Región: Rioja / Uvas: Viura, Malvacia

**Casa Madero** \_\_\$790

Región: Valle de Parras / Uvas: Chardonnay

**Carmen** \_\_\$600

Región: Valle de Maipo / Uvas: Sauvignon Blanc

**La Cetto** \_\_\$590

Región: Valle de Guadalupe / Uvas: Chardonnay

## ENTREMES

**Txistorra** \_\_\$205

Chistorria frita en aceite de oliva

**Tortilla Española** \_\_\$165

Setas al Ajillo \_\_\$195

**Croquetas de Jamón Serrano** \_\_\$220

**Gamba al Ajillo** \_\_\$340

**Tapas Mixtas** \_\_\$240

Montaditos por la elección del Chef

**Pulpo a la Gallega** \_\_\$340

**Champiñones al Ajillo** \_\_\$195

**Pimientos del Piquillo** \_\_\$230

Rellenos de atún bonito en salsa vizcaina

**Angulas a la Bilbaina** \_\_\$210

**Chorizo a la Sidra** \_\_\$210

**Callos a la Madrileña** \_\_\$230

Guiso de panseta de res con chorizo y morcilla

**Rabas** \_\_\$230

Calamares fritos en aceite de oliva

## SOPAS Y CREMAS

**Sopa de Cebolla** \_\_\$115

típica sopa francesa gratinada con manchego y crotones

**Fabada Asturiana** \_\_\$220

**Crema de Zanahoria** \_\_\$95

**Gazpacho andaluz** \_\_\$

Sopa fría a base de tomates y pepino, con camaróncitos

## QUESOS Y JAMÓN

**Panela Asada** \_\_\$195

**Queso Manchego Español** \_\_\$290

**Queso Manchego Nacional** \_\_\$200

**Jamón Serrano** \_\_\$350

**Tabla de Ibéricos** \_\_\$310

## ENSALADAS

**Ensalada Cesar** \_\_\$220

**Ensalada Frutos Rojos** \_\_\$190

Cama de lechugas, manzana con los berries de la región, nueces, almendras, con el aderezo de mostaza, miel y panela

**Ensalada Rincón** \_\_\$220

Base de lechugas con manchego empanizado, lonchas de jamón serrano, jitomate, cebolla, marrones con un aderezo de balsámico

## ARROZ

**Paella a la Valenciana** \_\_\$220

**Paella Marinera** \_\_\$285

Pulpo, almeja, mejillón, pescado, calamar. Preparación aprox 45 min

## CARNES

**Chamorro Rincón Español** \_\_\$285

*Al vapor con adobo de la casa*

**Chuletón de Res** \_\_\$360

**Solomillo a la Pimienta** \_\_\$340

**Tornedau Rincón Español** \_\_\$340

*Salsa en reducción de vino tinto, champiñones, y jamón serrano*

**Rib Eye** \_\_\$360

**Parrillada Rincón** \_\_\$360

*Filete de res, tocino, chorizo, champiñones, pimienta, cebolla*

**Milanesa de Pollo** \_\_\$230

**Pierna de Ternera a la Orenzana** \_\_\$320

*Escalopas de ternera en salsa vino blanco*

**Solomillos a la Mostaza** \_\_\$340

**Villagodio** \_\_\$340

*Trozo de res a la plancha machacado con ajo, perejil y flameado con vino blanco*

## PESCADOS Y MARISCOS

**Lenguado a la Vasca** \_\_\$320

*Salsa vino blanco con almeja, camarón, pimientos, huevo duro y esparrago blanco*

**Pescado del día a la Bilbaína** \_\_\$290

*Lonja de pescado a la plancha bañado con ojuelas de ajo, aceite de oliva, chile de árbol y un toque de limón*

**Lenguado Almadrado** \_\_\$310

*Reducción de vino blanco, mantequilla, naranja y almendras tostadas*

**Salmón a la Vizcaina** \_\_\$320

*Salsa de pimientos con aceitunas y papa cocida*

**Salmón Meniere** \_\_\$305

*Reducción de vino blanco, mantequilla y cítricos*

**Salmón Almadrado** \_\_\$310

**Trucha a la Navarra o Almadrada** \_\_\$310

**Lonja de Pescado de día al Gusto** \_\_\$310

*A la diablo, Rincón, ajillo, mantequilla o empanizada*

**Pulpo al Gusto** \_\_\$340

*A la diablo, Rincón, ajillo, mantequilla*

**Camarones al Gusto** \_\_\$340

*A la diablo, Rincón, ajillo, mantequilla o empanizados*

## ESPAÑOLES

**Gran Sangre de Toro** \_\_\$695

*Región: Penedes / Uvas: Garnacha , Cariñena, Shiraz*

**Vacceos Roble** \_\_\$512

*Región: Valladolid / Uvas: Tempranillo*

**Campo Viejo** \_\_\$533

*Región: Rioja / Uvas: Tinta del país*

**Cune Crianza** \_\_\$770

*Región: Rioja / Uvas: Tempranillo, Mazuelo Garnacha*

**Márquez de Cáceres** \_\_\$865

*Región: Rioja / Uvas: Tempranillo, Garnacha, Graciano*

**Pata Negra Gran Reserva** \_\_\$615

*Región: Valdepeñas / Uvas: Tempranillo*

**Protos Roble** \_\_\$950

*Región: Ribera del Duero / Uvas: Tempranillo*

**Protos Crianza** \_\_\$1550

*Región: Ribera del Duero / Uvas: Tempranillo*

**López Cristobal Crianza** \_\_\$1800

*Región: Ribera del Duero / Uvas: Tempranillo, Cabernet Sauvignon , Shiraz*

**Campo Viejo Reserva** \_\_\$850

*Región: Rioja / Uvas: Tempranillo , Graciano , Mazuelo*

**Alion** \_\_\$6200

*Región: Ribera del Duero / Uvas: Tinta del país*

**Ramón Bilbao** \_\_\$1060

*Región: Rioja / Uvas: Tempranillo*

**Gran Coronas** \_\_\$950

*Región: Penedes / Uvas: Cabernet Sauvignon , Tempranillo*

**Matarromera Crianza** \_\_\$1600

*Región: Ribera del Duero / Uvas: Tempranillo*

**Celeste Crianza** \_\_\$1115

*Región: Ribera del Duero / Uvas: Tempranillo*

**Vega Sicilia 5a Valbuena** \_\_\$9150

*Región: Ribera del Duero / Uvas: Tinta Fina*

## CHILE

**Carmen Insigne** \_\_\$600

*Región: Valle Maipo / Uvas: Merlot*

**Santa Digna** \_\_\$563

*Región: Valle Curico / Uvas: Merlot*

**Oveja Negra Reserva** \_\_\$625

*Región: Valle Maule / Uvas: Cabernet Franc , Carmenera*



NUESTROS  
VINOS

RINCÓN ESPAÑOL  
ALTA COCINA INTERNACIONAL

[www.rinconespanol.mx](http://www.rinconespanol.mx)

RINCÓN  ESPAÑOL.  
ALTA COCINA INTERNACIONAL

# MENÚ

*fin de semana*

LECHÓN AL HORNO \_\$420

CABRITO ESTILO  
CASTELLANA \_\$420

LECHÓN AL HORNO  
COMPLETO \_\$2620

[www.rinconespanol.mx](http://www.rinconespanol.mx)



## POSTRES

Postre del Día	__ \$95
Canutillos Españoles	__ \$95
Natilla Española	__ \$95
Crema Catalana	__ \$95
Arroz con Leche	__ \$95
Ate con Queso Manchego	__ \$95
Flan Napolitano	__ \$95
Helados de temporada	__ \$95
Pastel de Chocolate	__ \$95
Pay de frutos rojos	__ \$95

## CAFÉS

Americano	__ \$35
Espresso	__ \$45
Capuchino	__ \$55
Té	__ \$25
Carajillo	__ \$135
Irlandes	__ \$120
Espresso Doble	__ \$70
Cafe Rincón Español	__ \$55
Carajilla	__ \$135

*Café express y Baileys*

## CERVEZAS

Negra Modelo	__ \$55
Modelo Especial	__ \$55
Victoria	__ \$45
Corona Extra	__ \$45
Corona Light	__ \$45
Pacífico	__ \$45
Michelob ULTRA	__ \$65
Stella	__ \$65
Estrella	__ \$45

## REFRESCOS

Coca Cola	__ \$35
Coca Cola Light	__ \$35
Sidral Mundet	__ \$35
Fanta	__ \$35
Sprite	__ \$35
Squirt	__ \$35
Squirt sin azúcar	__ \$35
Perrier	__ \$55
Topochico	__ \$45
Agua Mineral	__ \$35

## MIXOLOGÍA

Naranjada	__ \$35
Limonada	__ \$35
Tinto de Verano	__ \$80
<i>Limón, Naranja, Tinto y Sprite</i>	
Sangría	__ \$75
Clericot Rincón	__ \$95
Hierbabuena sin Alcohol	__ \$70
Hierbabuena con Alcohol	__ \$90
Piña Colada	__ \$75
Piñada	__ \$60
Mojito	__ \$115
Aperol Spritz	__ \$120
Margarita Clásica	__ \$85
Margarita	__ \$90
<i>Fresa, Piña, Tamarindo o Jamaica</i>	
Cosmopolitan	__ \$35
Gin Tónico	__ \$90
Gin de Frutos Rojos	__ \$85
Gin con Albacar y Moras	__ \$90
Gin de Romero y Menta	__ \$90
Fresada	__ \$65
Blody Mary	__ \$75
Manhattan	__ \$105
Paloma	__ \$80
<i>Tequila de la Casa</i>	
Ruso Negro	__ \$75
<i>Vodka y Licor de Café</i>	
Ruso Blanco	__ \$75
<i>Licor de Café y Leche Clavel</i>	
Negroni	__ \$110
<i>Campari, Ginebra y ver mouth Rosso</i>	
Tom Collins	__ \$95
<i>Ginebra, Limón y Soda</i>	
Tequila Sunrise	__ \$90
<i>Tequila de la Casa, Naranja, Fresca y Granadina</i>	
Michelada	__ \$55
Agua de Valencia	__ \$120
<i>Ginebra, Vodka, Cava y Naranja</i>	
Vampiro de la casa	__ \$80
Clementina	__ \$95
<i>Limonada con vino tinto de la casa</i>	
Agua fresca del día	__ \$35