



RESTAURANTE DEL

# Acellod









NUESTROS

# SAND- WICHES Y BOCADILLOS ESPECIALES

## Solo servicio de almuerzo

Mixto: queso fundido, jamón york y rúcula (1,6,7,11)	8€
Vegetal: aguacates, lechuga, tomate, cebolla, piquillos, espárragos blancos y mahonesa vegetal (1,6,7,11)	8€
Archenero: morcilla de "La Cañada", panceta, huevo poché, queso manchego fundido, pan amasado, servido con compota de tomate picante (1,5,7)	10€
Campero: lomo, beicon, mayonesa, lechuga, tomate, queso fundido, jamón serrano y pimiento verde frito (1,5,6,7)	11€
Baguette crujiente de ternera roja, cebolla roja, hojas, salsa agridulce con queso manchego (1,10)	11€

Alérgenos: 1. Gluten, 2. Crustáceos, 5. Huevos, 4. Pescado, 5. Cacahuets, 6. Soja, 7. Lácteos, 8. Frutos secos, 9. Apio, 10. Mostaza, 11. Sésamo, 12. Sulfitos, 15. Altramuces, 14. Moluscos

Servicio de pan por persona 1€  
Pan rustico de harina ecológica y fermentación natural.  
500 grs 4/6 pax 4€ / 500 grs 2/4 pax 5,50€  
IVA incluido

NUESTRAS

# GARNES AL GRILL

Nuestra hamburguesa de vacuno completa en pan especial: 180 grs de carne ternera 100%, queso, lechuga, tomate, beicon, cebolla marinada agridulce, pepinillo y salsa tártara (1,6,7)	12€
Pechuga de pollo de corral (7)	13€
Secreto ibérico (7)	14€
Solomillo de cerdo ibérico (7)	15€
Chuletitas de cordero (7)	16€
Parrillada de carne: pollo campero, solomillo de cerdo, chuletillas de cordero, entrecot y chorizo (2 personas) (7)	35€
Solomillo Chateaubriand al grill para 2 personas (7)	36€
Chuletón de vaca vieja para 2 personas (1,2kg aprox) (7)	48€

*Nuestras carnes van acompañadas: patatas fritas o asadas, pimientos del piquillo al ajillo  
Salsas: queso azul, pimienta verde, o jugo de carne 1,50€*

Alérgenos: 1. Gluten, 2. Crustáceos, 5. Huevos, 4. Pescado, 3. Cacahuets, 6. Soja, 7. Lácteos, 8. Frutos secos, 9. Apio, 10. Mostaza, 11. Sésamo, 12. Sulfitos, 15. Altramuces, 14. Moluscos

Servicio de pan por persona 1€

Pan rustico de harina ecológica y fermentación natural.

500 grs 4/6 pax 4€ / 500 grs 2/4 pax 5,50€

IVA incluido

NUESTROS

# PESCADOS

Filete de Salmón a la plancha (4)	15€
Lomo de bacalao a baja temperatura (4)	16€
Suprema de rodaballo a la plancha (4)	17€

*Nuestros pescados van acompañados de patatas panaderas y mix de verduras*

Alérgenos: 1. Gluten, 2. Crustáceos, 5. Huevos, 4. Pescado, 3. Cacahuets, 6. Soja, 7. Lácteos, 8. Frutos secos, 9. Apio, 10. Mostaza, 11. Sésamo, 12. Sulfitos, 15. Altramuces, 14. Moluscos

Servicio de pan por persona 1€

Pan rustico de harina ecológica y fermentación natural.

500 grs 4/6 pax 4€ / 500 grs 2/4 pax 5,50€

IVA incluido

NUESTROS

# POSTRES

Brochetas de fruta con chocolate caliente (6,7)	4€
Nuestra selección de helados: turrón, chocolate y vainilla (7)	4€
Tocinillo de cielo con helado de vainilla(1,5)	4€
Natillas con galleta (1,5,7)	4€
Torrija de brioche con helado de turrón y culis de arándanos (1,5,7,8)	5€
Tarta de chocolate intensa (1,5,5,6,7,8,)	5€
Tarta de queso con arándanos (1,7)	5€
Surtido de dulces artesanales "Casa Marco, Archena" 2 pax (1,5,7,8)	11€



Alérgenos: 1. Gluten, 2. Crustáceos, 5. Huevos, 4. Pescado, 5. Cacahuets, 6. Soja, 7. Lácteos, 8. Frutos secos, 9. Apio, 10. Mostaza, 11. Sésamo, 12. Sulfitos, 15. Altramuces, 14. Moluscos

Servicio de pan por persona 1€

Pan rustico de harina ecológica y fermentación natural.

500 grs 4/6 pax 4€ / 500 grs 2/4 pax 5,50€

IVA incluido





## VINOS DE LA TIERRA EDICIÓN LIMITADA, ECOLÓGICOS

---

Sya, 6 meses roble francés. Syrah (Yecla, Jumilla)	14,00 €
Sicrya, 12 meses roble francés. Syrah (Yecla, Jumilla)	20,00€
Ocrya, 18 meses roble francés. Monastrell (Yecla, Jumilla)	21,00€

## TINTOS DE NUESTRA REGIÓN

---

Numun, joven Syrah. (D.O. Jumilla)	9,50 €
Pino Doncell, 5 meses barrica roble. (D.O. Jumilla)	12,00 €
Hécula, Roble. Monastrell. (D.O. Yecla)	15,00€
Las Reñas, Crianza. Monastrell, Syrah. (D.O. Bullas)	18,00€
Juan Gil, Crianza. Monastrell. (D.O. Jumilla)	20,00€

## OTRAS D.O. TINTOS

---

Montenegro, 4 meses de barrica, Tempranillo. (D.O.R.Duero)	13,00 €
Enate, Roble. Cabernet, Merlot. (D.O. Somontano)	15,00€
Ramon Bilbao, Crianza. Tempranillo. (D.O. Rioja)	19,00€
Pinna Fidelis roble 6MB 2019	19,00€
Pétalos,10 meses de barrica, Mencia. (D.O. Bierzo)	28,00€
Dehesa De Los Canónigos, Crianza. Fino, Sauvignon(D.O.R.Duero)	29,00€
Preludio de Sei solo 2018 (D.O.R.Duero)	29,00€
Matarromera, Crianza. Tempranillo. (D.O.R.Duero)	35,00€
Bosques de Mastasnos 2018 (D.O.R.Duero)	35,00€
Pagos de Carraovejas 2018	40,00€

## BLANCOS DE NUESTRA REGIÓN

---

Celia Blanco, Verdejo. (D.O. Jumilla)	8,00 €
Silvano García, Verdejo. (D.O. Jumilla)	11,00 €
Barahonda, Verdejo, Sauvignon Blanc. (D.O. Yecla)	15,00 €
Niño de las Uvas, Barrica. Macabeo, Malvasía. (D.O. Bullas)	20,00€

Iva incluido

## OTRAS D.O. BLANCOS

---

Viña Sol Torres, Garnacha, Parellada. (D.O. Penedés)	12,00 €
Marqués D'Alella, Pansa Blanca. (D.O. Alella)	14,00 €
Tarima Espumoso, Moscatel De Alejandría. (D.O. Alicante)	15,00 €
Martivilli 2020 verdejo. (D.O. Rueda)	16,00€
Enate, Chardonnay 234. (D.O. Somontano)	17,00 €
Viña Esmeralda, Gewürztraminer, Moscatel. (D.O. Penedés)	18,00 €
Protos, Verdejo. (D.O. Rueda)	18,00 €
Paco & Lola, Albariño. (D.O. Rías Baixas)	23,00 €

## ROSADOS

---

Gran Feudo, joven. (D.O. Navarra)	9,00 €
Celia Rose, joven. (D.O. Jumilla)	11,50 €
Marina Alta Espumante, Monastrell ( D.O. Alicante)	12,00€
Cresta Rosa, Tempranillo, Merlot, Aguja (D.O. Empordà)	12,50€

## VINOS POR COPAS

---

### BLANCO

Celia Blanco, Verdejo. (D.O. Jumilla)	2,00 €
Viña Sol Torres, Garnacha, Parellada. (D.O. Penedés)	2,50 €

### ROSADO

Gran Feudo DO Navarra	2,00 €
-----------------------	--------

### TINTO

Pino Doncell, 5 meses barrica roble (D.O. Jumilla)	2,50 €
Montenegro, Tempranillo. 4 meses de barrica. (D.O.R. Duero)	2,50 €

## CHAMPAGNE / CAVAS / SIDRA

---

Cava Delabor Brut Nature (D.O. Cava)	14,00 €
Torrello tradicional brut nature	22,00€
Cava Juve & Camps, Purpura Reserva (D.O. Cava)	25,00 €
Cava Laieta Rose (D.O. Alella)	28,00 €
Cava Gramona, Imperial (D.O. Cava)	36,00 €
Moet & Chandon, Brut Imperial. (D.O. Champagne)	48,00 €
Veuve Clicquot brut champagne	60,00€
Sidra El Gaitero	7,00 €

Iva incluido