



# *Sabores Navideños*

CARTA PARA ENCARGOS



**TELÉFONO ENCARGOS**

**956 677 710      619 061 567**

Se ruega confirmar lo antes posible, ya que estos pedidos tienen que hacerse con antelación a la fecha prevista.

**C/ Almadraba, 2 - Palmones (Cádiz)**  
**Teléfonos 956 677 710 - 956 677 691 - 619 061 567**  
**[elcopo@elcopo.es](mailto:elcopo@elcopo.es)**

## ENTRANTES



Pastel de puerros.....	12€ / Ración
Pastel de carbacho.....	12€ / Ración
Atún en manteca "Mamá Curra ".....	14€ / Ración
Foie de oca y frutos secos.....	17€ / Ración
Foie de rape y aceite de oliva.....	12€ / Ración
Sopa de pescado y marisco.....	12€ / Ración
Biquet de langosta y bogavante.....	12€ / Ración
Lasaña de salmón, verduras y salsa de vino blanco gratinado.....	14€ / Ración

Mesón

## MARISCOS



Zarzuela de mariscos.....	100€ / 2pers.
Gambas de Huelva.....	26€ / Ración
Langostinos de Sanlucar.....	23€ / Ración
Conchas finas.....	12€ / 6 unidades
Escorpiñas.....	12€ / 6 unidades
Ostras.....	18€ / 6 unidades
Cañailas.....	18€ / Ración
Centollo (según peso).....	35€ / Aprox.
Buy del mar.....	35€ / Aprox.
Percebes.....	50€ / 205 gr

Nécoras.....	60€ / 1kg
Rallados.....	99€ / 1kg
Bogavante nacional (cocido, plancha, thermidor o bellavista ).....	99€ / kg
Cigalas.....	120€ / kg
Carabineros.....	119€ / kg
Langosta (plancha, thermidor, vapor o bellavista)...	125€ / kg

## PESCADOS



Angulas.....	104€
Caviar.....	297€




























Lubinas, pargos, urtas, voraces, lenguados, ventrescas, lomo de atún, carpaccio, tartar, tataki, parpatana, merluzas, salmonetes, rodaballos, gallo San Pedro..... 20€ / Ración

Los pescados se pueden cocinar al gusto, se podrá elegir:

- A la sal (en salsa al vino blanco).
- Al horno (con patatas, cebollas, tomates y ajos)
- En su jugo (al aceite de oliva V.E en el horno)
- Al brandy de Jeréz
- A la gallega
- A la espalda con aceite de oliva, ajo y perejil
- Calamares rellenos















## FRITURAS EL COPO · EL COPO FRIED FISH

	1/2 Ración	Ración
• <b>Cartuchito pequeño</b>   Small papercone		4,20€
• <b>Jurelitos</b>   Small horse mackerels	8€	12€
• <b>Sardinas al limón</b>   Sardines with lemon	8€	13€
• <b>Pijotas</b>   Small hakes	9€	15€
• <b>Boquerones</b>   Anchovies	8€	12€
• <b>Chocos en tacos</b>   Diced cuttlefish	9€	12€
• <b>Gallo en tacos</b>   Diced four-spot megrim	8,50€	12€
• <b>Puntillitas</b>   Baby squids	9€	12€
• <b>Acedías</b>   Wedge soles	9€	15€
• <b>Copo (fritura variada)</b>   Varied fried fish		14€
• <b>Salmonetitos</b>   Striped red mullets	10€	16,50€
• <b>Calamares</b>   Calamari rolls	9€	15€
• <b>Chanquetes con o sin huevo</b>    Whitebaits with or without egg	8€	14€

*Todas nuestras frituras se pueden hacer con harina sin gluten y en freidoras especiales para alérgenos.  
Our fried fish can be cooked with gluten free flour and in special fryers for allergens.*



## ARROCES Y CAZUELAS · RICE & STEWS

- **Paella de mariscos o arroz caldoso con abadejo, gambas, calamares y almejas** 20€/p.  
Shellfish or soupy paella with pollock, prawns, calamari and clams   
- **Arroz negro en su tinta con chocos y gambas**   20€/p.  
Black ink rice with cuttlefish and shrimps
- **Arroz campero con secreto y boletus** 20€/p.  
Countryside rice with special slices of Iberian pork and boletus
- **Arroz caldoso con pulpo, gambas rojas y plancton marino**   23€/p.  
Soupy rice with octopus, red prawns and marine plankton
- **Arroz con carabineros**  25€/p.  
Rice with Scarlet shrimps
- **Zarzuela marinera del chef con arroz y marisco**    50€/p.  
(carabineros, cigalas, rayados, calamares, langostinos, gambas y almejas)  
Chef's Zarzuela with rice and seafood
- **Arroz con bogavante o langosta**  según personas  
Rice with lobster or spiny lobster according to weight

**Mínimo 2 personas**  
Minimum 2 people

## CARNES



Paletillas de cordero al horno.....	18€ / 600gr aprox.
Patas de cordero.....	23€ / 900gr aprox.
Patas mechadas de cerdo.....	75€ / Aproximada.
Redondos de ternera.....	30€ / Aproximada.
Redondos de cerdo.....	30€ / Aproximada
Pavos rellenos.....	20€ / kg
Pollos rellenos.....	15€ / kg
Solomillos rellenos cerdo.....	30€ / Aproximada
Solomillos rellenos ternera.....	30€ / Aproximada
Chivos / cordero al horno.....	100€ / Enteros
Solomillos pimienta / roquefort.....	23€ / Ración
chuletitas de cordero / chivo.....	22€ / Ración

## POSTRES



Paté de toffee con crujiente de galletas.....	5€ / individual
Tarta de queso.....	5€ / individual
Tocino de cielo.....	5€ / individual
Tarta vainilla y naranja.....	5€ / individual
Cremoso de griego con frutos del bosque.....	5€ / individual
Delicia de turrón.....	7€ / individual
Tarta de Ferrero Rocher .....	30€ para 10 raciones
Tarta choco galletas.....	35€ para 10 raciones
Tronco de Navidad.....	30€ para 10 raciones