



El Mortero
RESTAURANTE & EVENTOS

Y SI COMPARTIMOS?

Tabla de quesos con mermelada de dulce guayaba y frutos secos lactosa y frutos secos	14,85€
Jamón Ibérico con tomate	20,60€
Papas arrugadas con mojos canarios sulfitos	7,75€
Tempura de verduras con miel de flores y parmesano Lactosa, huevo y gluten	12,50€
Papas gratinadas con brandad de bacalao y mojos canarios Sulfitos, pescado y lactosa	14,75€
Croquetas (bacalao, espinacas y piñones o cerdo y manzana) 9 unid. Preguntar por los alergenos al personal	11,50€
Saquito crujiente de queso ahumado, confitura de manzana y culis de frutos rojos Lactosa y gluten	5,50€
Queso frito con confitura de fresas, canela y limón Gluten y lactosa	12,90€
Pimientos de padrón	9,95€
Montadito de batata y pulpo escabechado con alioli de azafrán Marisco y sulfito	19,50€
Huevos estrellados con chorizo de Teror huevo	13,50€
Champiñón fresco al ajillo Sulfitos	12,00€
Crema del día	6,50€

DEL HUERTO AL MORTERO

Ensalada de pollo con vinagreta de yogur, curry y miel con sésamo Gluten, lactosa y sesamo.	12,50€
Ensalada fresca con langostinos crujientes y vinagreta agri dulce de mango y almendras fritas Marisco, gluten sulfitos y frutos secos.	14,60€
Ensalada mixta El Mortero Preguntar alergenos al personal.	10,50€



El Mortero
RESTAURANTE & EVENTOS

PASTAS

Raviolis rellenos de carne con salsa de almogrote lactosa, huevo y gluten	11,40€
Saquitos rellenos de queso y pera con salsa suave de queso fresco y finas hierbas gluten y lactosa	11,50€
Tallarines con salsa de langostinos y calabacin Lactosa, huevo, marisco y gluten	12,00€

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

Pasta con tomate gluten	9,85€
Tiras de pollo con papas fritas gluten	11,85€
Croquetas (6 unidades) gluten	9,50€

DEL CORRAL AL MORTERO

Codillo de cerdo con tomate Sulfitos y gluten	16,50€
Solomillo de ternera con reducción de tinta canario y foie Lactosa	21,50€
Solomillo de cerdo con salsa de almogrote, manzana o champiñones Preguntar alérgenos	19,50€
Secreto ibérico con papas panaderas y pimientos asados Preguntar alérgenos	20,25€
Costillar de cerdo embarrado en salsa barbacoa con papas panaderas y verduras Gluten	21,50€
Carne fiesta con papas panaderas Sulfitos	12,75€

DEL MAR AL MORTERO

Bacalao confitado sobre batata frita, cebollas y pimientos con confitura de piquillos y vinagreta de azafrán Sulfitos, mostaza y pescado.	19,50€
Salmón con salsa de cava y setas Pescado y lactosa.	19,50€
Casuela de pescado y marisco con papas trosquiadas al cilantro Pescado y marisco	22,50€



El Mortero
RESTAURANTE & EVENTOS

NOS VAMOS CON UN RECUERDO DULCE

Tarta de queso con salsa fría de plátano lactosa, y huevo	6,25€
Cre moso de chocolate blanco con helado de chocolate negro Huevo y lactosa	5,85€
Profiteroles rellenos de nata con chocolate caliente Lactosa, huevo, frutos secos y gluten	5,85€
Brownie con helado de vainilla y chocolate caliente Lactosa, huevo, frutos secos y gluten	6,25€



El Mortero
RESTAURANTE & EVENTOS

BLANCO

	Copa	Botella
Viñaengracia seco	3.50€	15,50€
Viñaengracia afrutado	3.50€	16,50€
Aceviño seco	3.50€	16,00€
Aceviño afrutado	3.00€	15.50€
Viñatigo seco	3.60€	17.50€
Viñatigo malvasia aromativa		21.50€
Tagara afrutado	3.50€	15.50€
Cráter		19.50€
Celeste Verdejo	3.50€	17.85€
El Lomo		16.00€

ROSADOS

Viñaengracia rosado		18.75€
---------------------	--	--------

TINTOS

Aceviño tinto	3.50€	15.00€
Viña engracia	3.50€	15.50€
Marba tinto		17.50€
Cráter joven		18€
Cráter tinto crianza		24.50€
Viñatigo Listan Negro	3.50€	17.50€
Viñatigo Ensamblaje		26.00€



El Mortero
RESTAURANTE & EVENTOS

RIOJAS

Ramón Bilbao		19.00€
Azpilicueta crianza	3.90€	20.00€

RIBERAS.

62 Millas al cielo		19.85€
Finca resalso	3.50€	19.00€
Carmelo Roderro 9 Meses	4€	21.50€
Carmelo Roderro Crianza		28.00€
Celeste Roble	3.50€	17.85€
Pesquera		33.00€
Ocho dos dos		26.50€
Valduero Unacepa		42.00€
La Vanidosa Crianza		17.00€