

· CONTROL DE MERCANCIAS ·

DEP. 1256.1256

- Logística: -----
- Gestión de materiales: -----
- Gestión de stocks: -----
- Entorno / Visualizar lista / MB51: -----
- Documentos de material: -----



El Lucero del Muelle recibe la mercancía a diario, la elabora a la vista y la entrega en formato tapa, plato para compartir, o “no quiero compartir y me lo como solo porque está riquísimo”.

Y los postres apartado aparte: originales y exquisitos.

Para acompañar tenemos la mejor cerveza **Origen de Cruzcampo**, helada y bien tirada, y por supuesto una carta de **vinos novedosos y muy interesantes**.

Un **café Catunambú** excelente para terminar, y una copa o coctel remata la visita al Lucero del muelle.

MERCANCÍA ABREBOCAS
TREASURE EATERY

BRAVAS PICANTONAS

Potato Wedges with Hot Sauce

PAPAS ALIÑAS DE LA ABUELA CON MELVA

Grandma's seasoned Potatoes with tuna

ENSALADILLA DEL MUELLE

Potato Salad

PALÉ DE CHICHARRONES ESPECIALES CON LIMÓN Y SAL

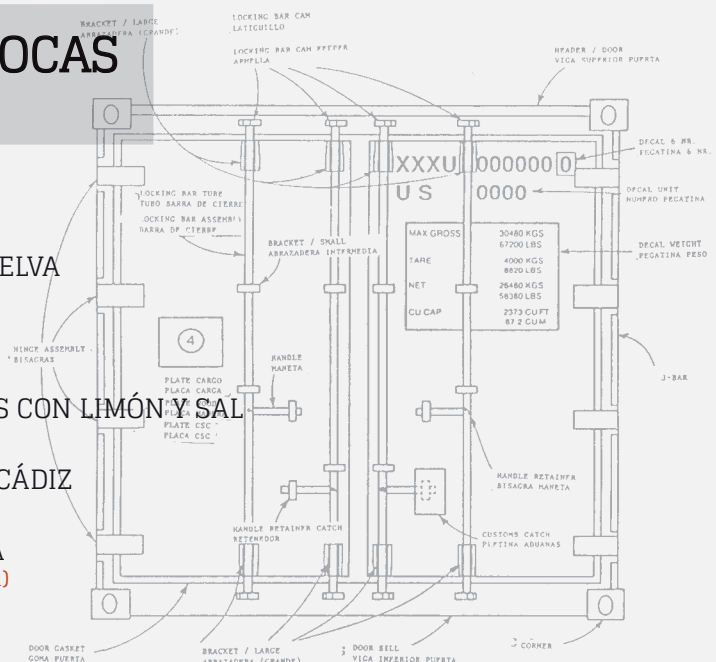
Lonched Pork with lemon and salt

TABLA DE QUESOS DE LA SIERRA DE CÁDIZ

Mixed Cheese Board

PALÉ DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

Iberian Bellota Ham (Spanish Gourmet Ham)



- 3.90 €
- 2.90 €
- 3.20 €
- 3.90 €
- 8.50 €
- 10.90 €

Figura 5.1.

MERCANCÍA DE LA HUERTA
FRESH GARDEN TREASURE

ENSALADA DE POLLO AL CURRY CON GUACAMOLE Y PÉTALOS DE CEBOLLA

RED CURRY chicken salad with Guacamole and Onion Petals

ENSALADA DE QUESO DE CABRA CON POLLO CRUJIENTE, NUECES, TOMATE CHERRY Y MOSTAZA VERDE

GOAT CHEESE SALAD with crispy chicken, nuts cherry tomato and Green Mustard

ENSALADA DE BACALAO CON NARANJA, AGUACATE Y ALMENDRAS

COD SALAD with orange, advocado and almonds

- 4.90 €
- 4.90 €
- 5.90 €

· CONTROL DE MERCANCIAS ·

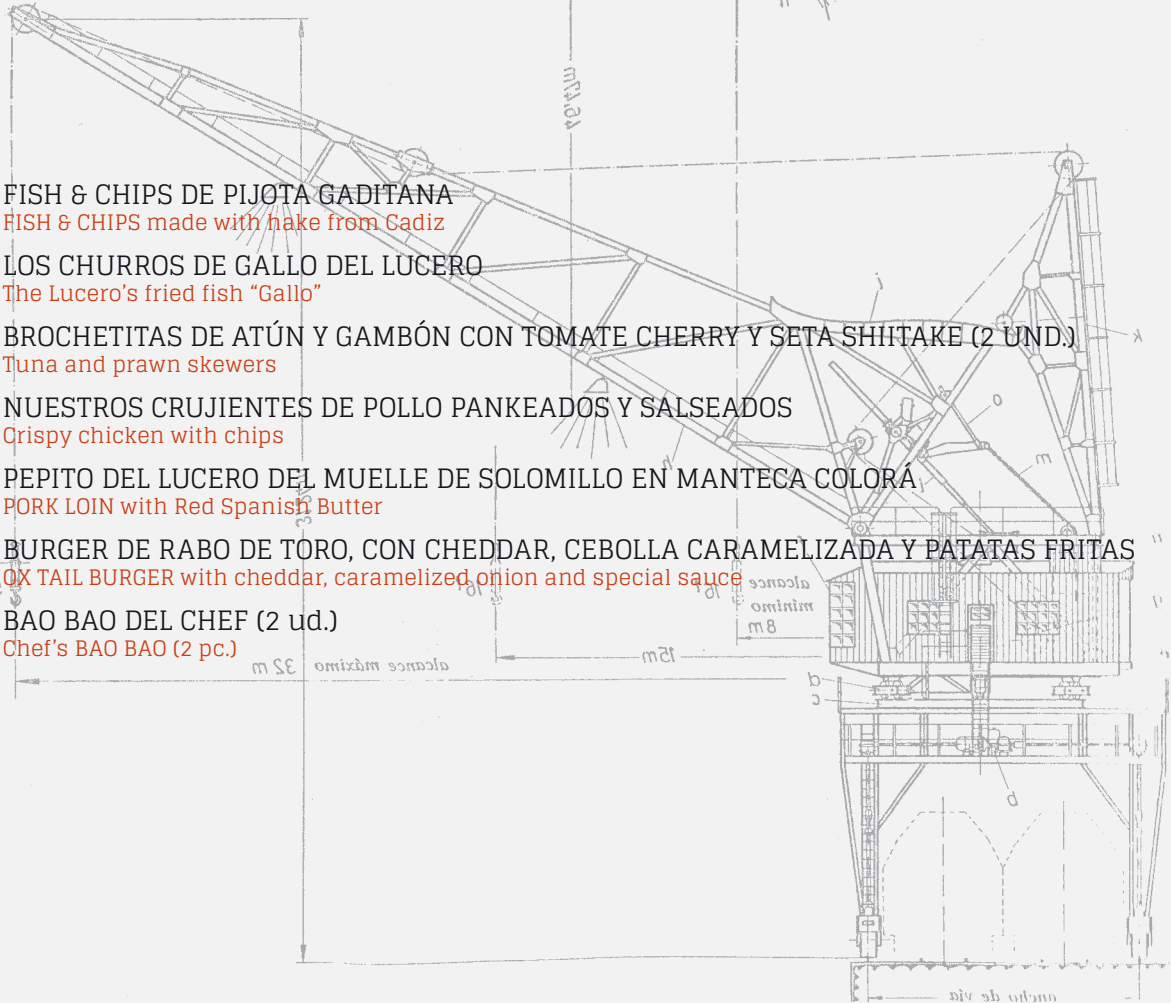
El Lucero del Muelle

**MOTOR DE NUESTRO
DÍA A DÍA**

Y es que el pan, esa deliciosa masa de harina y agua cocida al horno que nos acompaña desde tiempos inmemoriales, no solo incorpora a nuestra dieta nutrientes esenciales. Los últimos estudios científicos indican que reporta múltiples beneficios a la salud.

Proporciona al organismo parte de la energía que éste necesita, particularmente para el cerebro y el sistema nervioso.

**MERCANCÍA PARA
DISFRUTAR
CON LOS DEDOS Y
SIN CUBIERTOS
FINGERS LIKING SPECTACULAR**



- FISH & CHIPS DE PIJOTA GADITANA 4.90 €
FISH & CHIPS made with hake from Cadiz
- LOS CHURROS DE GALLO DEL LUCERO 4.90 €
The Lucero's fried fish "Gallo"
- BROCHETITAS DE ATÚN Y GAMBÓN CON TOMATE CHERRY Y SETA SHIITAKE (2 UND.) 4.90 €
Tuna and prawn skewers
- NUESTROS CRUJIENTES DE POLLO PANKEADOS Y SALSEADOS 5.20 €
Crispy chicken with chips
- PEPITO DEL LUCERO DEL MUELLE DE SOLOMILLO EN MANTECA COLORA 4.50 €
PORK LOIN with Red Spanish Butter
- BURGER DE RABO DE TORO, CON CHEDDAR, CEBOLLA CARAMELIZADA Y PATATAS FRITAS 4.50 €
OX TAIL BURGER with cheddar, caramelized onion and special sauce
- BAO BAO DEL CHEF (2 ud.) 5.90 €
Chef's BAO BAO (2 pc.)

... O CON CUBIERTOS Y A LO LOCO ... OR EATING PROPERLY

VENTRESCA DE ATÚN CON SALTEADO DE VERDURAS

Tuna belly with roasted vegetables

6.90 €

ALBONDIGÓN DE SECRETO IBÉRICO CON NÚCLEO DE QUESO PAYOYO
Y CREMA DE CEBOLLA CARAMELIZADA AL PALO CORTADO

IBERIC MEATBALL with cheese core and caramelized onion cream

5.20 €

FLAMENQUÍN GADITANO CON RIZOS DE PATATA EN TEMPURA
Y CREMOSO DE PARMESANO

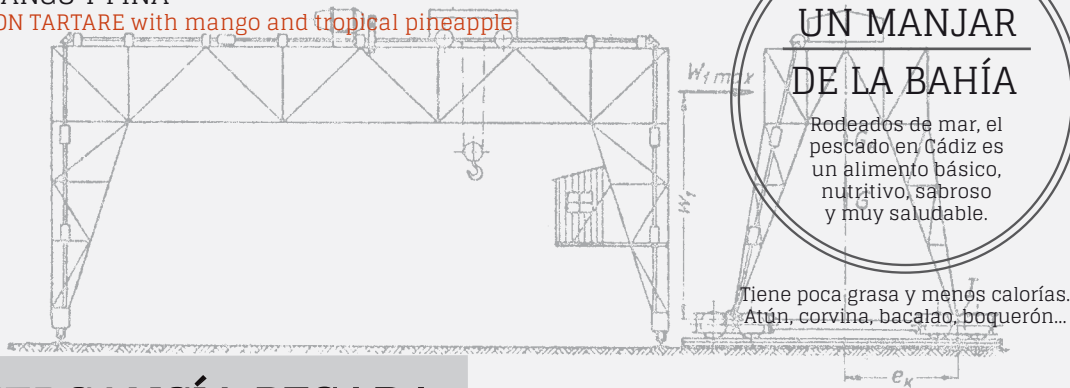
PORK LOIN with ham rolled, breaded and fried with Parmesan cream

6.90 €

TARTAR DE SALMÓN MARINADO CON UN TOQUE TROPICAL
DE MANGO Y PIÑA

SALMON TARTARE with mango and tropical pineapple

6.90 €



UN MANJAR DE LA BAHÍA

Rodeados de mar, el
pescado en Cádiz es
un alimento básico,
nutritivo, sabroso
y muy saludable.

Tiene poca grasa y menos calorías.
Atún, corvina, bacalao, boquerón...

MERCANCÍA PESADA HEAVY TREASURE

Grúa-pórtico. Esquema.

RAVIOLIS DE CARRILLADA CON CREMA DE PARMESANO
Y SOFRITO DE SETAS

PORK CHEEKS RAVIOLI with parmesan cream

6.70 €

TATAKI DE PRESA MARINADA EN MOJO

TATAKI PORK IBERIAN CUT with mojo

7.90 €

PLUMA IBÉRICA CON PATATAS FRITAS DE SANLÚCAR
Y SALSA CAZADORA

PIECES OF MEAT from Iberian Pig

8.90 €

DICE EL REFRÁN...

"Del cerdo gusta todo,
incluso los andares", y
sin duda alguna es
uno de los animales
con mayor presencia
en nuestra
gastronomía.

- Servicio de Pan y Picos 0.90 €
- Nuestros platos son elaborados al instante y requieren un tiempo mínimo de elaboración.
- Pregunte por nuestra CARTA DE ALÉRGENOS.
- PREGUNTE A NUESTRO PERSONAL POR NUESTROS POSTRES.