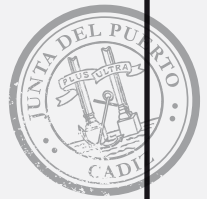


· CONTROL DE MERCANCIAS ·

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.

LA MERCANCÍA DE LA BARRA · SERVIDA EN EL MOMENTO.



01. PAPAS ALIÑÁS DEL DÍA CON CEBOLLA MORADA Y MELVA.



02. SALMOREJO CREMOSO.



03. ENSALADILLA DE BASE TRADICIONAL CON SALSA ANDALUZA (ALIOLI DE PIMIENTOS MORRONES)



04. SARDINAS AHUMADAS

Firma y sello del usuario: _____ Fecha: _____ de _____ de _____

· CONTROL DE MERCANCIAS ·

LOS PEDIDOS EN PAN



05. PEPITO: pan de cristal (pan crujiente con poca miga) con manteca colorá y solomillo de cerdo.



07. HAMBURGUESA DE RABO DE TORO con cebolla caramelizada, lechuga, queso cheddar y salsa especial hecha con el jugo del propio guiso.



08. PAN BAO. Panecillo asiático hecho al vapor relleno de costilla confitada y desilachada con brotes frescos de cebolleta, rúcula y una salsa barbacoa.



06. BLACK PIZZA: Pizza de pan de cristal con salsa de tomate picantita con guiso de chipirones en su tinta, gratinado de queso y un toque de alioli.

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 aporta 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.



09. TOSTA DE JAMÓN IBÉRICO: Pan ecológico de horno de leña con salsa de tomate, meloso de setas, mozzarella de búfala y jamón ibérico.

· CONTROL DE MERCANCIAS ·

SALIDA EXPRESS



10. BRAVISIMAS: Patatas fritas gajos con salsa brava, alioli y cebolla crujiente.



11. FISH & CHIPS DE CAZÓN: Fingers de cazón en adobo rebozado en patatas fritas chips.



12. BOQUERONES FRITOS AL LIMÓN



13. CHURROS DE GALLO: Gallo san pedro envuelto en pasta brick con alioli.



14. BROCHETAS ATÚN GLASEADO CON SOJA, TOMATE CHERRY Y SETAS.



15. DELICIAS CRUJIENTES DE POLLO: Fingers de pollo rebozado con corteza de cerdo con salsa bbq.

· CONTROL DE MERCANCIAS ·



16. CROQUETAS DE LA CASA: A veces de Rabo de toro, a veces de Berza, a veces...



17. CAPRICHOS: Patatas fritas con chicharrones especiales, huevo frito, chistorras y cebolla frita.

MERCANCÍA FRESCA (ENSALADAS Y VERDURAS)



18. ENSALADA BACALAO CONFITADO, Almendras tostadas, aguacate y naranja.



19. ENSALADA DE QUESO DE CABRA CON POLLO CRUJIENTE Y MOSTAZA VERDE.



20. ENSALADA DE POLLO AL CURRY CON GUACAMOLE Y PÉTALOS DE CEBOLLA



21. PARRILLADA DE VERDURAS EN TEXTURAS- BERENJENAS Y CALABACINES A BAJA.

· CONTROL DE MERCANCIAS ·

MERCANCÍA PESADA (CARNES)



22. CARRILLADA IBÉRICA CON AIRE DE NARANJA
(Espuma de zumo de naranja)



23. TACO DE PRESA IBÉRICA CON TOFFE DE TOMATE
Y SALTEADO DE VERDURAS.

PARA CHUPARSE LOS DEDOS

La carne ibérica se ha sumado a la gastronomía convirtiéndose en auténtico manjar y uno de los productos más demandados. La presa y el secreto ibérico.

La presa es una pieza de carne que se sitúa entre el cabecero del lomo y la paleta. Es una carne con mucha fibra, jugosa y nutritiva. Suele prepararse asada, fileteada o a la plancha, siempre sin exceder la cocción para servirse al punto.

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.



24. ALBONDIGÓN DE SECRETO IBÉRICO CON SALSA
DE CEBOLLA CAMELIZADA.



25. JARRETE DE TERNERA GLASEADO CON ESPUMA DE PATATA

· CONTROL DE MERCANCIAS ·

MERCANCIA OCEÁNICA (PESCADOS)



26. MINI ROCAS DE BACALAO CON FONDO MARINO: Buñuelos de bacalao en tempura negra con guiso de muergos, ortiguillas fritas con pasta puntalete y quisquillas.



27. LOMO DE CORVINA SALVAJE, CON QUINOA.



28. ARROZ DE ALMADRABA CON CARPACCIO DE VENTRESCA DE ATÚN ROJO.

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...

MERCANCIA DE REMATE (POSTRES)



29. TARTA TRES CHOCOLATES



30. TARTA CHEESECAKE



31. EL BOSQUE ENCANTADO