



NUESTRA CARTA

HERMANOS POLLO

SABROSOS POLLOS ASADOS & EXQUISITAS SALSAS

TUS PEDIDOS EN HERMANOSPOLLO.COM

ENTRANTES

ENSALADILLA RUSA CON CAMARONES.....	11
SALMOREJO Y SU GUARNICIÓN.....	8
PIMIENTOS ASADOS CON VENTRESCA.....	9
ALITAS DE POLLO DE CORRAL CRUJIENTES.....	9
CROQUETAS DE POLLO DE CORRAL.....	10
PECHUGAS DE POLLO VILLARROY.....	13
FINGER DE POLLO CRUJIENTES CON PANKO.....	12
AROS DE CEBOLLA HERMANOS POLLO.....	8

GUARNICIONES

PURÉ DE PATATA Y TRUFA.....	3,5
PATATAS FRITAS AL ESTILO HERMANOS POLLO.....	5

NUESTROS POLLOS Y PLATOS CALIENTES

POLLO TOMATERO DE CORRAL ASADO (APROX 800GR).....	10
POLLO ASADO DE CORRAL (APROX 1.300GR).....	16
NUESTRO POLLO ESPECIAL ASADO	
POULET DIMANCHE (APROX 1.400GR).....	25
PINTADA ENTERA ASADA (APROX 1.600GR).....	35
CODORNIZ NACIONAL ESCABECHADA (APROX 200GR).....	12
ESCALOPE XXL DE POLLO CRUJIENTE (APROX 35 CM).....	10
HAMBURGUESA CRISPY DE POLLO DE CORRAL.....	10,5

SALSAS

CHIMICHURRI.....	2,5
CAJÚN.....	2,5
HERMANOS POLLO...	2,5

MENUS

HERMANOS POLLO.... 35,50

- Pollo asado de corral
- Pure de patata y trufa
- Aros de cebolla Hermanos Pollo
- Salmorejo y su guarnicion
- Salsa de chimichurri

ESPECIAL HERMANOS POLLO 49

- Pollo especial asado Poulet Dimanche
- Patatas fritas al estilo hermanos pollo
- Croquetas de pollo de corral
- Pimientos asados con ventresca
- Salsa hermanos pollo

POLLO ASADO ... 45

- Pollo Tomatero de corral asado
- Ensaladilla Rusa con camarones
- Alitas de pollo deshuesadas y crujientes
- Pimientos asados con ventresca
- Salsa cajún

BUEN PROVECHO!



**HER
MANOS
POLLO**

SABROSOS POLLOS ASADOS
& EXQUISITAS SALSAS



C Ó M O D I S F R U T A R D E L P O L L O D E H E R M A N O S P O L L O

0 POLLO TOMATERO DE CORRAL ASADO

Pollo de crianza, criado en gallinero, alimentado con cereales.
Ideal para asar por su carne sabrosa, fina y prieta.

Si lo queremos más calentito, lo introducimos en el horno 5 minutos a 220 grados
La salsa la calentamos en un cazo con una cucharadita pequeña de mantequilla y la dejamos dar un hervor, la dejamos que espese ligeramente.

0 POULET DE DIMANCHE

De producción nacional, criado a base de cereales seleccionados y soja.
Asado a baja temperatura y terminado a las brasas.

Si lo queremos más calentito, lo introducimos en el horno 5 minutos a 220 grados
La salsa la calentamos en un cazo con una cucharadita pequeña de mantequilla y la dejamos dar un hervor, la dejamos que espese ligeramente.

0 POLLO ASADO DE CORRAL

Alimentado de cereales y soja en granjas nacionales y seleccionado para hermanos pollo en su punto de crianza.
Asado con mimo y cariño a baja temperatura con el punto justo de parrilla.

Si lo queremos más calentito, lo introducimos en el horno 5 minutos a 220 grados
La salsa la calentamos en un cazo con una cucharadita pequeña de mantequilla y la dejamos dar un hervor, la dejamos que espese ligeramente.

0 PINTADA ASADA

Carne fina y delicada, con una alimentación especial a base de cereales y semillas.
De carne roja y con un sabor intenso, muy jugosa y terminada de asar con jugo de manzana y brandy.

Si lo queremos más calentito, lo introducimos en el horno 5 minutos a 220 grados
La salsa la calentamos en un cazo con una cucharadita pequeña de mantequilla y la dejamos dar un hervor, la dejamos que espese ligeramente.

0 CODORNIZ NACIONAL ESCABECHADA

Seleccionamos las mas hermosas y mejores para el escabeche, guisadas a baja temperatura adquieren un sabor característico y muy sabroso.

Para mezclar en una ensalada o para tomar cómo plato único. Recomendamos consumir a una temperatura de 40 grados.