



## TAPAS

### TAPAS DE VERDURAS/LEGUMES:

#### Pan con tomate y alioli

Pain avec tomate et sauce aioli faite maison

#### Ensaladilla Rusa

Salade de pommes de terre avec thon, œuf dur, mayonnaise et petites légumes

#### Escalibada

(pimientos rojos y verdes, berenjenas y cebollas asados)  
Poivrons rouges et verts, oignons et aubergines grillés

#### Patatas asadas con alioli

Pommes de terre grillées avec sauce aioli faite maison

#### Patatas bravas

PDT frites avec sauce aioli, tomate et piquant

#### Patatas al cabrales

PDT frites avec sauce au fromage « cabrales »

#### Pimientos del Padrón

Poivrons « del Padrón » (certains sont épicés, d'autres non)

#### Champiñones frescos al ajillo

Champignons frais à l'ail

#### Espárragos verdes a la plancha

Asperges vertes grillées

#### Tortilla de patata

Omelette Espagnole de pommes de terre et oignons

## TAPAS DE CARNES/VIANDES:

### Chorizo dulce y picante a la sidra

Chorizo doux et piquant au cidre

### Picadillo

Viande de chorizo

### Picadillo con cabrales

Viande de chorizo avec sauce au fromage « cabrales »

### Alitas de pollo al ajillo

Ailes de poulet à l'ail

### Costillas asadas con salsa chimichurri

Petis os grillés à la sauce chimichurri (épices)

### Albondigas de la casa con salsa de tomate

Boulettes de viande faites maison à la sauce tomate

### Croquetas de Jamón

Croquettes au jambon

8 unidades/unités

1 unidad/unité

### Morcilla de Burgos

Boudin noir au riz de Burgos

## TAPAS DE MARISCOS/FRUITS DE MER:

### Ensaladilla de marisco

Salade de fruits de mer

### Empanadillas de atún

Chaussons frits au thon

5 unidades/unités

1 unidad/unité

### Croquetas de bacalao

Croquettes de morue

6 unidades/unités

1 unidad/unité

### Pescaitos fritos

Petits poissons frits

### Pulpo a la gallega

Poulpe à la galicienne

### Pulпитos en su salsa al toque picante

Petits poulpes à la sauce piquante

**Gambas al ajillo**

Scampis à l'ail

**Gambas a la plancha**

Scampis grillés

6 unidades/unités

**Calamares a la romana**

Calamars frits

**Boquerones en vinagre**

Anchois marinées à l'ail et vinaigre

## **TABLAS**

**Tabla de embutidos**

Plateau de charcuteries variées espagnoles

**Tabla de jamón de Teruel y queso Manchego**

Plateau de jambon de Teruel et fromage Manchego

**Tabla de jamón de Teruel**

Plateau de jambon de Teruel

**Tabla de queso Manchego y Tetilla**

Plateau de fromage Manchego et Tetilla

## **ENSALADAS**

**Ensalada aragonesa**

(Lechuga, tomate, huevo duro, jamón de Teruel, espárragos, patata hervida y atún)

Salade Aragonaise

(laitue, tomates, œuf dur, jambon de Teruel, asperges, pommes de terre cuites et thon)

**Ensalada de tomates cherry y queso**

(Tomates cherry, queso de cabra, nueces y guindillas)

Salade de tomates cerises et fromage de chèvre, noix et piments

**Ensalada tropical**

(lechuga, tomate, alcázaras, maíz, pollo, piña, y salsa vinagreta)

Salade tropicale

(laitue, tomates, câpres, maïs, poulet, ananas et vinaigrette)

## TOSTAS y BOCADILLOS

### Tosta de anchoas

(Anchoas, mayonesa y tomate)

Toast aux anchois à l'huile

(anchois, mayonnaise et tomate)

### Tosta de cabra y miel

Toast au fromage de chèvre et miel

### Tosta de cabra y balsámico

Toast au fromage de chèvre et crème balsamique

### Bocadillo de calamares

Sandwich de calamars

### Bocadillo de lomo adobado con pimientos rojos

Sandwich de viande de porc marinée et poivrons rouges

### Bocadillo de chorizo

Sandwich de chorizo

### Bocadillo de jamón de Teruel

Sandwich de jambon de Teruel

### Bocadillo de jamón y queso

Sandwich de jambon et fromage manchego

### Ingrediente extra

Ingrédient supplémentaire

## PLATOS

### PLATOS COMBINADOS/PLATS COMBINÉS:

A elegir entre ensalada o patatas fritas

Choix entre salade ou frites

### Huevos fritos con patatas

Oeufs sur le plat et frites

### Huevo frito, lomo adobado y patatas

Oeuf sur le plat, longe de porc marinée et frites

**Huevo frito, calamares y patatas**

*Ceuf sur le plat, calamars et frites*

**Huevo frito, salchichas y patatas**

*Ceuf sur le plat, saucisses et frites*

**PAELLAS :**     *30 minutos de espera si no se ha reservado de antemano*  
*Mínimo 2 personas*

*30 minutes d'attente si pas réservée à l'avance*  
*Mínimum 2 personnes*

**Paella Mixta (carne y marisco)**

*Paella mixte (viande et fruits de mer)*

**Paella de Marisco**

*Paella de fruits de mer*

**Fideua**

*Paella avec des nouilles au lieu du riz*

**Arroz negro**

*Riz noir avec calamars à l'encre de seiche*

**POR ENCARGO / SUR COMMANDE:**

**Arroz al horno**

*(Con costillas de cerdo, morcilla, salchichas, patatas, garbanzos...)*

*Riz au four (Avec côtelettes de porc, boudin noir, saucisses, pommes de terre, pois chiches...)*

**Arroz con conejo**

*Riz accompagné de lapin*

**CARNES/VIANDES:**

**Milhojas de solomillo de cerdo con salsa de setas**

*(acompañado de patatas panadera y guisantes)*

*Millefeuille de filet pur de porc farci avec sauce aux champignons*

*(accompagné de tranches de pomme de terre grillées et petits pois)*

**Filete de ternera a la plancha**

*(acompañado de espárragos verdes,*

*pimientos asados y patata asada)*

*Steak grillé*

*(accompagné d'asperges vertes,  
poivrons grillés et pommes de terre grillées)*

**Pechuga de pollo con compota de manzana**

*(acompañado de brócoli y patatas chips)*

*Blanc de poulet avec compote de pommes*

*(accompagné de brocoli et chips faits maison)*

**Salsas a elegir : Cabrales o 5 pimientos** (Sauces au choix: Cabrales ou 5 poivres)

**PESCADOS/POISSONS:**

**Dorada a la plancha sobre cama de puerros pochados al vino blanco**

*(acompañado de patatas hervidas y brócoli)*

*Dorade grillée sur poireaux pochés au vin blanc*

*(accompagné de pommes de terre à la vapeur et brocoli)*

**Bacalao a la Vizcaína**

*(acompañado de patatas panaderas)*

*Morue à la sauce tomate et aux poivrons*

*(accompagné de tranches de pommes de terre grillées)*

**Salmón a las finas hierbas con cebolla caramelizada**

*(acompañado con patatas asadas y guisantes)*

*Saumon aux fines herbes et oignons caramélisés*

*(accompagné de pommes de terre grillées et petits pois)*

**Menú del día 13.50 por persona. (martes a viernes)**

**Incluye, 1º plato, 2º plato, 1 bebida, postre -o- café**

**Medio menú del día 10.50 por persona**

**Incluye 1 plato, 1 bebida, postre -o- café**

**Reciba el menú del día cada mañana por correo electrónico, déjenos sus datos**

**Menu du jour 13.50 par personne. (mardi à vendredi)**

**Inclut 1º plat, 2ème plat, 1 boisson, dessert ou café**

**Demí menu du jour 10.50 par personne**

**Inclut 1 plat, 1 boisson, dessert ou café.**

**Pour recevoir notre menu du jour chaque matin par e-mail, laissez-nous vos coordonnées**

# POSTRES Y CAFÉS

## POSTRES/DESSERTS :

### Coulant al chocolate

Pastel de chocolate con corazón de chocolate caliente

Coulant au chocolat (Gâteau au chocolat avec cœur de chocolat chaud)

### Sorbete de mango

Glace à la mangue

### Arroz con leche

Riz au lait

### Crema catalana

Crème catalane

### Flan de la casa con piña

Flan maison avec ananas

### Copa nata y nueces

Coupe de glace à la crème et noix

### Postre de la casa

Dessert de la maison

## CAFÉS :

Espresso

Deca. Espresso

Cortado

Deca. Cortado

Café con Leche

Deca. con leche

Capuccino

Café bombon

Carajillo

Café Irlandés

Infusión

## BEBIDAS

### APERITIVOS/APEROS:

Sidra  
Fino  
Manzanilla  
Martini blanco  
Martini Rosso  
Porto  
Copa/Verre Cava  
Copa/Verre Sangría  
½ litro Sangría  
Jarra/Pichet Sangría  
Botella/Bouteille Cava René Barbier

### REFRESCOS/SOFTS:

Coca Cola  
Coca light  
Coca zero  
Fanta naranja  
Fanta Limon  
Sprite  
Nestea limon  
Tonica Schweppes  
Gaseosa La Casera 50cl  
Minute Maid manzana  
Minute Maid naranja  
Minute Maid piña  
Minute Maid tomate  
Looza melocotón  
Agua sin gas Chaudfontaine  
Agua con gas Chaudfontaine  
Cecemel

### CERVEZAS/BIÈRE:

Caña San Miguel 30cl  
Jarra San Miguel 50cl  
Jarra San Miguel 1 Litro  
Clara  
Jupiler  
Jupiler sin alcohol  
Leffe blonde 6,6%

*Leffe brune* 6,5%  
*Lindemans Kriek*  
*Hoegarden*  
*Duvel* 8,5%  
*Westmalle Triple* 9,5%

### ALCOHOL:

*Whisky JB, Whisky Red Label, Ron Bacardi Reserva, Ginebra Bombai Sapphire, Bailey's, Amaretto Disaronno, Anis dulce la Asturiana, Licor 43, Vodka Eristoff, Coñac Soberano, Coñac Lepanto, Orujo blanco, Orujo de hierbas*

*Chupito*  
*Copa/Verre Licor*  
*Cubata (alcohol + soft)*  
*Cubata Jack Daniel's*  
*Copa /Verre Lepanto*  
*Copa/Verre Jack Daniel's*

## VINOS

### VINO TINTO/VIN ROUGE:

<i>Viña Arazu (vino de la casa)</i>	<i>botella/bouteille</i> <i>copa/verre</i> <i>¼ litro</i> <i>½ litro</i>
<i>Monte Haro</i>	<i>botella/bouteille</i> <i>copa/verre</i> <i>¼ litro</i> <i>½ litro</i>
<i>Corona de Aragón</i>	<i>botella/bouteille</i>
<i>Paternina Banda Azul</i>	<i>botella/bouteille</i>

### VINO BLANCO/VIN BLANC:

<i>Viña Arazu (vino de la casa)</i>	<i>botella/bouteille</i> <i>copa/verre</i> <i>¼ litro</i> <i>½ litro</i>
<i>El Pazo</i>	<i>botella/bouteille</i>
<i>Corona de Aragón</i>	<i>botella/bouteille</i>
<i>Paternina Banda Dorada</i>	<i>botella/bouteille</i>

## VINO ROSADO/VIN ROSÉ:

*Viña Arazu (vino de la casa)*

*botella/bouteille*

*copa/verre*

*¼ litro*

*½ litro*

*Paternina Banda Rosa*

*botella/bouteille*