

TAPAS

TAPAS DE VERDURAS/LEGUMES:

Pan con tomate y alioli

Pain avec tomate et sauce aioli maison

Ensaladilla Rusa

Salade de pommes de terre avec thon et 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 maison

Patatas bravas

PDT frites avec sauce aioli, tomate et piquante

Patatas al cabrales

PDT frites avec sauce au fromage « cabrales »

Pimientos del Padron

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

Champiñones frescos al ajillo

Champignons frais à l'ail

Esparragos verdes a la plancha

Asperges vertes grillées

Tortilla

Omelette Espagnole de pommes de terre et oignon

TAPAS DE CARNES/VIANDES:

Chorizo dulce y picante a la sidra

Chorizo doux et fort 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
Côtelettes grillées à la sauce chimichurri (épices)

Albondigas de la casa con salsa de tomate
Boulettes de viande de la maison à la sauce tomate

Croquetas de Jamón 8 unidades/unités
Croquettes au jambon 1 unidad/unité

Morcilla de Burgos
Boudin noir au riz

TAPAS DE MARISCOS/FRUITS DE MER:

Ensaladilla de marisco
Salade de fruits de mer

Empanadillas de atún 5 unidades/unités
Chaussons au thon frits 1 unidad/unité

Croquetas de bacalao 6 unidades/unités
Croquettes de morue 1 unidad/unité

Pescaitos
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 6 unidades/unités
Scampis grillés

Calamares a la romana
Calamar fritt

Boquerones en vinagre
Anchois marinés à l'ail

TABLAS

Tabla de embutidos

Plateau de charcuteries 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 bouillies et thon)

Ensalada de tomates cherry y queso

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

Salade de tomates cerises et fromage

(Tomates cerises, fromage de chèvre, noix et piments)

Ensalada tropical

(lechuga, tomate, alcaparras, 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 de balsamique

Bocadillo de calamares

Sandwich de calamar

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

Œufs sur le plat et pommes frites

Huevo frito, lomo adobado y patatas

Œuf sur le plat, longe de porc marinée et pommes frites

Huevo frito, calamares y patatas

Œuf sur le plat, calamars et pommes frites

Huevo frito, salchichas y patatas

Œuf sur le plat, saucisses et pommes 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 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 maison)

Salsas a elegir : Cabrales o 5 pimientos

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 Vizcaina
(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 pomme de terre grillée et petits pois)

Menú del día 13.50 por persona. (martes a viernes)
Incluye, 1^{er} plato, 2^o 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 1^{er} plat, 2eme plat, 1 boisson, désert ou café
Demí menu du jour 10.50 par personne
Inclut 1 plat, 1 boisson, désert ou café.

Recevez notre menu du jour chaque matin par e-mail, laissez-nous vos coordonnées

POSTRES Y CAFÉS

POSTRES/DESSERTS :

Coulant au chocolat

Pastel de chocolate con corazón de chocolate caliente

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

Tasse de 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 Limón

Sprite

Nestea limón

Tónica Schweppes

Gaseosa La Casera 50cl

Minute Maíd manzana

Minute Maíd naranja

Minute Maíd piña

Minute Maíd tomate

Looza melocotón

Agua sin gas Chaudfontaine

Agua con gas Chaudfontaine

Cecemel

CERVEZAS/BIÈRE:

<i>Caña San Miguel</i>	<i>30cl</i>
<i>Jarra San Miguel</i>	<i>50cl</i>
<i>Jarra San Miguel</i>	<i>1 Litro</i>
<i>Clara</i>	
<i>Jupiler</i>	
<i>Jupiler sin alcohol</i>	
<i>Leffe blonde</i>	<i>6,6%</i>
<i>Leffe brune</i>	<i>6,5%</i>
<i>Lindemans Kriek</i>	
<i>Hoegaarden</i>	
<i>Duvel</i>	<i>8,5%</i>
<i>Westmalle Triple</i>	<i>9,5%</i>

ALCOHOL:

Whisky JB, Whisky Red Label, Ron Bacardi Reserva, Ginebra Bombai Saphire, 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:

Viña Arazu (vino de la casa) *botella/bouteille*
copa/verre
¼ litro
½ litro

Monte Haro *botella/bouteille*
copa/verre
¼ litro
½ litro

<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>
	$\frac{1}{4}$ litro
	$\frac{1}{2}$ litro

<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:

<i>Viña Arazu (vino de la casa)</i>	<i>botella/bouteille</i>
	<i>copa/verre</i>
	$\frac{1}{4}$ litro
	$\frac{1}{2}$ litro

<i>Paternina Banda Rosa</i>	<i>botella/bouteille</i>
-----------------------------	--------------------------