

Sugerencias...

Menú Degustación

I.

Ferrine de Higado de Pato

Cuavera

II.

Mejillones al. Azufrán

III.

Bogavante con salsa Cardenal

IV.

Chateaubriand a las Hierbas

V.

Frambuesas con Parfait de Pistacho

Menú Completo 45,90 euro

Menú sin Chateaubriand 34,90 euro

Menú con Vinos adaptados 72,90 euro

Menú Du Chef

I.

Mejillones al. Azufrán o

A la Bouguignonne

II.

Sorbete de Limón o Consommé

III.

Langosta Thermidor

IV.

Mousse de Chocolate

Precio 39,90euro

La Langosta La Reina De Los Mariscos ...

Bogavante Cardenal, salsa pernod, Arroz. 23,90 (1/2) 38,90 (1/1)

Bogavante Thermidor, Arroz..... 23,90 (1/2) 38,90 (1/1)

Bogavante frío, Ensalada, Mayonesa 100gr. -8,50..... P.S.P

Bogavante Cocido 100gr. -8,50..... P.S.P

Langosta parrilla 100gr. 9,50..... P.S.P

Langosta Thermidor, Especialidad de la casa..... 33,90

Langosta Bombay, salsa Curry, Mango..... 33,90

Solomillo & Langosta, Verduras, Patatas gratin.... 45,90

Alta Cocina Desde 1960

Entrantes

Sopa de Tomate 5,20

Sopa de Cebolla 6,20

Sopa de Goulash 6,20

Crema de Langosta al Brandy de Jerez 7,30

Sar-pacho Andaluz con Bogavante 11,90

Corazones de Lechuga y Endivias con Salsa Roquefort 7,90

Ensalada Variada con Atún 7,90 Pulpieetas de Salmon 14,90

Melón con Jamón 7,10

Ensalada de Mozzarella y Tomate 8,90

Cocktail de Gambas, salsa Gulypao, 9,90

Gambas al Ajillo famoso plato Andaluz 9,90

Mejillones al. Azufrán "du Chef" 10,90

"Vieras" Gratin (2 piezas) 9,90 (3 piezas) 13,90

"Vieras" sobre Espinacas al ajillo (2 piezas) 10,90 (3 piezas) 14,90

Ferrine de Higado de Pato Cuavera 17,90

Principales.

Langostinos al Curry, Mango Chutney, Arroz 15,90

Langostinos Thermidor, Arroz 15,90.

Filetes de Lenguado al Champán, Arroz, Espinacas 17,90

Lenguado negro a la parrilla, verduras, y patatas al vapor. 100gr. -7,50, p.s.p

Lenguado con Bogavante a la salsa. Azufrán 26,90

Filet Goulash 12,90

Filet Straganoff 20,90

Filet Curry 19,90

Filet Steak, Centro de Solomillo a las Hierbas Vitales 21,90

Peppersteak, Centro de Solomillo a la Pimienta 21,90

Chateaubriand 23,90 (salsa Bearnaise 3,50) Steak Tartar 29,90

Pollo al Curry 12,90

Pollo en Crema de Champiñones 12,90

Pollo Asado al Romero 12,90

Magret de Pato a la Naranja 16,90

Chuletas de Cordero 17,90

Entrecote, dos salvas 19,90. Solomillo de Cerdo al Pedro Jiménez 16,90

Menú Económico

I.

Sopa de Tomate
Sopa de Gebolla, Gazpacho Andaluz
Melón con Jamón
Ensalada de Pollo a la naranja

II.

Langostinos en salsa de Curry, mango, arroz
Lenguado Plancha con guarnición
Pollo a la crema de champiñones + Arroz
Goulash Húngaro + Arroz
Solomillo de Cerdo a la Pimienta, rösti
Magret de Pato a la naranja (para dos)
Entrecote (para dos) guarnición

III.

Manzana al Horno, nata
Pannacotta con salsa de frambuesa
Helado de Vainilla y/o Pistacho
Sorbete al Cassis

Todos nuestros productos son casero

Precio 18.00 euro- IVA incluido- 1.60 cubierto

ESPECIAL NIÑOS

HAMBURGUESA

con patata fritas

SPAGETTI con salsa Tomate e Belesaiza

FILETE DE CERDO Empanado con patatas fritas

HELADO de Vainilla con Chocolate Caliente

CHILDRENS SPECIAL

BEEFBURGER With French Fries

SPAGETTI Tomate or Belesaiza Sauce

Breaded PORK FILLET

Vanilla Icecream, warm Chocolate Sauce

Precio 9.50 euros

IVA Included €1.60 Euro



Vinos Tintos

Penedés.

Torres Coronas.....	17,00
1/2 Torres Coronas.....	10,50
Gabernet Sauvignon, reserva.....	24,90
Gabernet Sauvignon gran res.....	38,90
Maset Syrah, Crianza.....	12,00

Ribera del Duero.

Vega Ribiza, cosecha 16,90 Copa 3,20	
Protos Joven.....	22,90
Emilio Moro, Finca Resalzo.....	22,90
Valdubon, Roble.....	22,90

Rioja.

Faustino VII, 15,90.....	1/2 8,90.....	Copa 3,20
Cune, Crianza.....		16,90
Marqués de Cáceres.....		21,00
1/2, Marqués de Cáceres.....		12,90
Barón de Ley, Reserva.....		24,90
Ondarre, Reserva.....		22,90
Marqués de Riscal, Reserva.....		36,90
1/2, Marqués de Riscal, Reserva.....		18,90
Marqués de Murrieta, Reserva.....		38,90
Vina Ardanza, Reserva.....		19,90
Vina Real Oro, Gran Res. 89.....		19,90
Barón de Ley, Gran Res. 94.....		19,90
Gran Reserva 90+94.....		69,90

Especial.

Príncipe Alfonso de	
Kohenlohe.....	17,90
Otazu, Navarra.....	22,00

Yllera.....	28,90
Protos Crianza.....	33,90
Emilio Moro, Crianza.....	12,90

Carta de Vinos

Vinos de la Casa :

Blanca, Mesta 100% Verdejo.....	15,50...Copa...3,20
Tinto, Mesta 100% Tempranillo.....	15,50...Copa...3,20
Rosado, Mesta 100% Tempranillo.....	15,50...Copa...3,20
Cava, Canals Nubiola semi ó brut.....	15,90 Euro...Copa...1,00

Champagne.

Muet & Chandon.....	70,00
Dom Perignon.....	199,90

Cava.

Segura Viudas Vintage.....	23,00
Segura Viudas Heridage ..	15,00

Blancos Penedés.

Vina Sol, Torres.....	15,90
San Valentin, semi.....	15,90
Esmeralda, semi.....	21,00
Gran Vina Sol, Chardonnay.....	26,00
Fran Sula, Sauvignon Blanc.....	32,90

Elyssia Pinot Noir Brut...38,00

Blancos.

56, Marqués de Cáceres.....	15,90
57, Dócén, Sauvignon Blanc.....	18,00
59, Marqués de Riscal, Verdejo.....	22,00
63, Albariño, Torre la Moreira.....	26,90
62 1/2, Albariño.....	11,90
68, Sancerre.....	11,00

Rosados.

56, Marqués de Cáceres.....	16,90
54, Mateus Rosé, Portugal.....	o Torres de Gasta.....13,00

Postres

Desserts

<i>Helados, Vainilla, Pistacho y/o Canela</i>	4,90
<i>Pannacotta con Salsa de Frambuesas</i>	4,90
<i>Sorbete con Crema de Cassis</i>	5,90
<i>Sorbete de Limón con Cava ó Vodka</i>	5,90
<i>Forta de Helado Flameado con Whisky</i>	8,00
<i>Sousse de Chocolate, Extrayfino</i>	8,00
<i>Frambuesas Calientes, Parfait de Vainilla</i>	8,00
<i>Manzana al Horno, Parfait de Vainilla & Nata (20 min.)</i>	6,90

<i>Icecreams, Vainilla, Pistacho and/or Cinnamon</i>	4,90
<i>Pannacotta with Raspberry Sauce</i>	4,90
<i>Sorbet with Cream of Cassis</i>	5,90
<i>Lemon Sorbet with Cava or Vodka</i>	5,90
<i>Icecream Cube Flamed with Whisky</i>	8,00
<i>Swiss Chocolate Sousse</i>	8,00
<i>Hot Raspberries with Vanilla Parfait</i>	8,00
<i>Baked Apple, Vanilla Parfait & Fresh Cream (20min.)</i>	6,90

<i>Eis, Vanille, Pistazien und/oder Zimt</i>	4,90
<i>Pannacotta mit Himbeeren Sauce</i>	4,90
<i>Sorbet mit Cassis</i>	5,90
<i>Zitrone Sorbet mit Cava oder Vodka</i>	5,90
<i>Eis-Forte Flambiert mit Whisky</i>	8,00
<i>Handgemachte Schokoladen Suss</i>	8,00
<i>Heisse Himbeeren mit Vanille Parfait</i>	8,00
<i>Bratäpfel, Vanille Parfait & frische Sahne (20 min.)</i>	6,90

Vino de Postre "copa"

Carpediem 4,00 O'Porto Tinto o Blanco 4,00 Vino Málaga 3,50

