



ANDREA CROCCO

TRATTORIA PIZZERIA



BOCADILLOS Y MONTADOS

CARTA Y LISTA DE PRECIOS

<u>BOCADILLOS</u>	<u>BARRA</u>	<u>MESA</u>	<u>MONTADOS</u>	<u>BARRA</u>	<u>MESA</u>
<u>CHORIZO</u>	<u>3.50€</u>	<u>3.80€</u>	<u>CHORIZO</u>	<u>2.50€</u>	<u>2.80€</u>
<u>SALCHICHON</u>	<u>3.50€</u>	<u>3.80€</u>	<u>SALCHICHON</u>	<u>2.50€</u>	<u>2.80€</u>
<u>TORTILLA</u>	<u>3.50€</u>	<u>3.80€</u>	<u>TORTILLA</u>	<u>2.50€</u>	<u>2.80€</u>
<u>QUESO MANCHEGO</u>	<u>3.50€</u>	<u>3.80€</u>	<u>QUESO MANCHEGO</u>	<u>2.50€</u>	<u>2.80€</u>
<u>LOMO CON QUESO</u>	<u>4.00€</u>	<u>4.50€</u>	<u>LOMO CON QUESO</u>	<u>3.00€</u>	<u>3.30€</u>
<u>BEICON CON QUESO</u>	<u>4.00€</u>	<u>4.50€</u>	<u>BEICON CON QUESO</u>	<u>3.00€</u>	<u>3.30€</u>
<u>LOMO</u>	<u>3.50€</u>	<u>3.80€</u>	<u>LOMO</u>	<u>2.50€</u>	<u>2.80€</u>
<u>BEICON</u>	<u>3.50€</u>	<u>3.80€</u>	<u>BEICON</u>	<u>2.50€</u>	<u>2.80€</u>
<u>JAMON</u>	<u>4.00€</u>	<u>4.50€</u>	<u>JAMON</u>	<u>3.00€</u>	<u>3.30€</u>
<u>BONITO-PIMIENTOS</u>	<u>4.50€</u>	<u>4.90€</u>	<u>BONITO-PIMIENTOS</u>	<u>3.00€</u>	<u>3.30€</u>
<u>CALAMARES</u>	<u>4.50€</u>	<u>4.90€</u>			
<u>PECHUGA DE POLLO</u>	<u>4.50€</u>	<u>4.90€</u>			
<u>PEPITO DE TERNERA</u>	<u>5.00€</u>	<u>5.50€</u>			





PIZZAS

PIZZA

VEGETARIANA: tomate, mozzarella, berenjena, pimiento, champiñón

QUATTRO FORMAGGI: tomate, mozzarella, parmigiano, roquefort, queso de cabra

CALABRIA: tomate, mozzarella, chorizo picante

PROSCIUTTO E FUNGHI: tomate, mozzarella, jamón york y champiñón

NAPOLI: tomate, mozzarella, anchoas, orégano

TONNO Y CIPOLLE: tomate, mozzarella, atún, cebolla

MARGARITA : tomate, mozzarella, orégano

CAPRICCIOSA : tomate, mozzarella, jamón york, chorizo, alcachofas, aceitunas negras

ALESSANDRA : tomate, mozzarella, carne picada, beicon

CAROLINA : tomate, mozzarella, jamón york, champiñón, beicon

MEXICALI : tomate, mozzarella, carne picada , jalapeños, beicon

BARBACOA : tomate, mozzarella, carne picada , beicon salsa barbacoa

<u>BARRA</u>	<u>Terraza</u>
--------------	----------------

<u>10.00€</u>	<u>11.00€</u>
---------------	---------------

<u>10.00€</u>	<u>11.00€</u>
---------------	---------------

<u>10.00€</u>	<u>11.00€</u>
---------------	---------------

<u>10.00€</u>	<u>11.00€</u>
---------------	---------------

<u>10.00€</u>	<u>11.00€</u>
---------------	---------------

<u>10.00€</u>	<u>11.00€</u>
---------------	---------------

<u>9.00€</u>	<u>10.00€</u>
--------------	---------------

<u>10.00€</u>	<u>11.00€</u>
---------------	---------------

<u>10.00€</u>	<u>11.00€</u>
---------------	---------------

<u>10.00€</u>	<u>11.00€</u>
---------------	---------------

<u>10.00€</u>	<u>11.00€</u>
---------------	---------------

<u>10.00€</u>	<u>11.00€</u>
---------------	---------------

Incremento por cada ingrediente mas 1€



SANDWICHES, PERRITOS, HAMBURGUESAS



SANDWICHES

MIXTO JAMON Y QUESO

MIXTO CON HUEVO

ATUN CON PIMIENTOS

VEGETAL (lechuga, tomate ,esparragos , mahonesa, atun

GRAN CLUB (lechuga, tomate, beicon, queso, atun, huevo , patatas fritas



PERRITOS CALIENTES

PERRITO CALIENTE

PERRITO CALIENTE CON QUESO Y BEICON



HAMBURGUESAS

CARNE DE TERNERA

CARNE, BEICON Y QUESO

CLUB (carne, beicon, queso, tomate, Lechuga , huevo y patatas

HAMBURGUESA con queso de cabra y pimiento caramelizado

<u>BARRA</u>	<u>TERRAZA</u>
--------------	----------------

2,50€	2,80€
-------	-------

3.00€	3,50€
-------	-------

3.00€	3,50€
-------	-------

3.50€	4,00€
-------	-------

5.50€	6.00€
-------	-------

<u>BARRA</u>	<u>TERRAZA</u>
--------------	----------------

2,00€	2,20€
-------	-------

3,00€	3,50€
-------	-------

<u>BARRA</u>	<u>TERRAZA</u>
--------------	----------------

3,00€	3,50€
-------	-------

4.00€	4.50€
-------	-------

6.00€	6.50€
-------	-------

5,00€	5,50€
-------	-------

Todos los productos incremento patatas fritas 0,50 €



<u>RACIONES</u>	<u>BARRA</u>	<u>TERRAZA</u>
<u>PATATAS BRAVAS</u>	3,50€	3,80€
<u>PATATAS TRES SALSAS</u>	4.00€	4.50€
<u>CROQUETAS DE JAMON</u>	6.00€	6.50€
<u>CALLOS A LA MADRILEÑA</u>	8.00€	9.00€
<u>CHULETILLAS DE LECHAL</u>	14.00€	16.00€
<u>MOLLEJAS PLANCHA</u>	14.00€	16.00€
<u>OREJA PLANCHA</u>	7.00€	8.00€
<u>CALAMARES ROMANA</u>	8.00€	9.00€
<u>FRITURA DE REJOS</u>	8.00€	9.00€
<u>BOQUERONES FRITOS</u>	6.00€	6.50€
<u>GAMBAS PLANCHA</u>	16.00€	18.00€
<u>GAMBAS AL AJILLO</u>	14.00€	15.00€
<u>GAMBON PLANCHA</u>	12.00€	13.00€
<u>ALMEJAS A LA MARINERA</u>	12.00€	13.00€
<u>SARDINAS A LA TEJA (TEMPORADA)</u>	8.00	13.00

<u>RACIONES</u>	<u>BARRA</u>	<u>TERRAZA</u>
<u>ALITAS DE POLLO</u>	6.00€	6.50€
<u>NUGGETS CASEROS DE POLLO</u>	5.00€	5.50€
<u>PECHUGA EMPANADA</u>	6.00€	6.50€
<u>QUESO MANCHEGO</u>	8.00€	9.00€
<u>QUESO TORTA DEL CASARº</u>	13.00€	15.00€
<u>TABLA DE EMBUTIDOS</u>	12.00€	13.00€
<u>HUEVOS ROTOS CON JAMON</u>	6.00€	6.50€
<u>PIMIENTOS RELLENOS DE BACALAO</u>	7.00€	8.00€

PAELLAS DE ENCARGO

(MINIMO 2 RACIONES)

	<u>RACION</u>
<u>ARROZ CON BOGAVANTE</u>	12.00€
<u>PELLA MIXTA POLLO Y MARISCO</u>	7.50€
<u>PAELLA VALENCIANA CONEJO POLLO</u>	7.50€
<u>GARRAFON Y JUDIAS VERDES</u>	
<u>PAELLA MARINERA DE PESCADO Y MARISCO</u>	9.00€
<u>PAELLA DE VERDURAS</u>	7.50€





BEBIDAS

BARRA TERRAZA

CAFES E INFUSIONES

CAFÉ NORMAL Y DESCAFEINADO 1,20 1,40

INFUSIONES 1,20 1,40

DESAYUNO COMPLETO CON TOSTADA O BOLLERIA 2,00 2,20

ZUMOS 1,20 1,40

CERVEZAS

CAÑA DE CARVEZA 1,20 1,40

BOTELLIN DE CERVEZA 1,20 1,40

DOBLE DE CERVEZA 2,00 2,20

BOTELLIN SIN ALCOHOL 1,20 1,40

JARRA 400 CC 3,00 3,50

BOTE DE MAHOU 5 ESTRELLAS 2,00 2,20

CERVEZA CON LIMON RASTELL 2,00 2,20

VINOS (COPAS)

COPA RIBERA CRIANZA 2,50 2,80

COPA RIOJA TEMPRANILLO 2,00 2,20

COPA VINO DE TORO ROBLE 2,50 2,80

COPA BLANCO VERDEJO 1,50 1,80

COPA VINO DE LA CASA 1,00 1,10

TINTO DE VERANO 2,00 2,20

VINOS BOTELLAS

BOTELLA RIBERA CRIANZA 14,00 16,00

BOTELLA RIOJARIOJA TEMPRANILLO 12,00 13,50

BOTELLA BLANCO VERDEJO 10,00 11,00

BOTELLA VINO DE LA CASA 5,00 6,00

REFRESCOS

COCA COLA, ACUARIUS, NESTEA, FANTA, TONICA ETC.ETC 2,00 2,20

LICORES Y CONBINACIONES

CHUPITO LICOR 1,00 1,10

COPA LICOR 3,00 3,30

COMBINACIONES LICOR NACIONAL (DYC) 4,00 4,50

COMBINACIONES LICOR IMPORTACION 4,50 5,00

COMBINACIONES LICOR RESERVA 6,00 6,50



MENU DEL DIA

TRES PRIMEROS Y TRES SEGUNDOS
A ELEGIR INCLUYE UNA BEBIDA POSTRE
O CAFE

Menú diario de de lunes a viernes **10.00**

Menu fin de semana y festivos **15,00**

Solicite a nuestros empleadas información
sobre alergen



INFORMACION SOBRE ALERGENOS

1. **Cereales que contengan gluten**, a saber: trigo (como espelta y trigo Khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo:
 - a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluyendo la dextrosa
 - b) maltodextrinas a base de trigo
 - c) jarabes de glucosa a base de cebada
 - d) cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluyendo el alcohol de origen agrícola.
2. **Crustáceos y productos a base de crustáceos.**
3. **Huevos y productos a base de huevo.**
4. **Pescado y productos a base de pescado**, excepto:
 - a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides.
 - b) gelatina de pescado utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.
5. **Cacahuets y productos a base de cacahuets.**
6. **Soja y productos a base de soja**, excepto:
 - a) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinada
 - b) tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja
 - c) fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja
 - d) ésteres de fitostanoles derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.
7. **Leche y sus derivados (incluyendo la lactosa)**, excepto:
 - a) lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluyendo la etílico de origen agrícola
 - b) lactitol.
8. **Frutos de cáscara:** almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*), pistachos (*Pistacia vera*), nueces de macadamia o nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados, excepto:
 - a) los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluyendo el etílico de origen agrícola.
9. **Apio y productos derivados.**
10. **Mostaza y productos derivados.**
11. **Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.**
12. **Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg / kg o 10 mg /litro en términos de SO2 total**, para los productos listos para el consumo o reconstituido según las instrucciones del fabricante.
13. **Altramuces y productos a base de altramuces.**
14. **Moluscos y productos a base de moluscos.**