



TABERNA ANDALUZA

ENSALADAS

- Ensalada Griega 10.90
- Ensalada Guacamole 10.90
- Ensalada de Rulo de Cabra
con Pasas y Nueces 11.90
- Ensalada César con Queso
Parmesana 10.90
- Ensaladilla Rusa 8.50
- Ensalada Mixta 9.50

ENTRANTES

- Tabla de Jamón Ibérico y
Queso 13.90
- Tabla de Jamón Ibérico
Bellota 24.90
- Huevos Rotos con Jamón
Ibérico 12.90
- Queso Provolone con
Tomate al Horno 11.90
- Pulpo a la Gallega 22.90
- Pulpo a la Parrilla 22.90
- Gambón a la Plancha 13.90
- Gulas al Ajillo 10.50
- Ventresca con Pimientos
Asados 12.90

SALUDABLES

- Parrillada de Verduras 12.90
- Sopa de Verduras 8.00
- Ensalada de Arroz Integral con Tomate y Atún 9.00
- Noodles con Pollo Y verduras 11.90

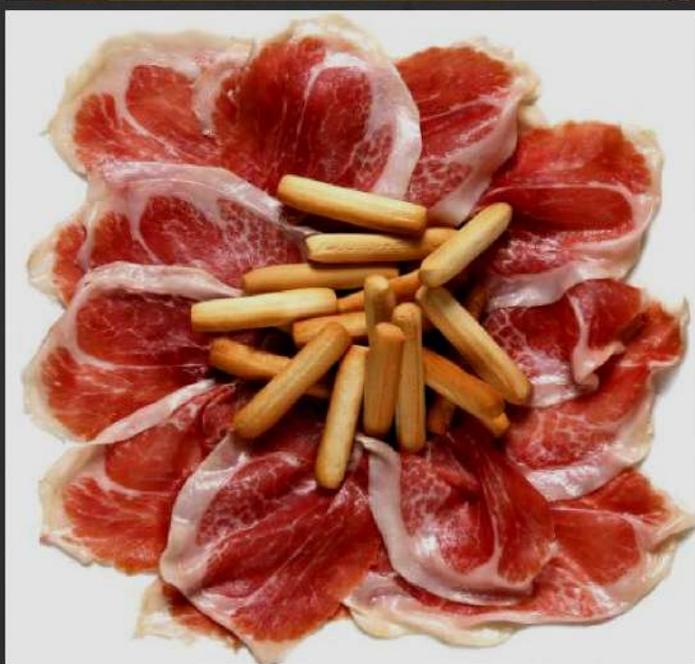
CARNES Y AVES

- Paletilla de Cordero 28.50
- Entrecot de Buey (300gr) 17.90
- Entrecot de Buey (400gr) 23.90
- Confit de Pato en Salsa De Naranja 15.90
- Rabo de Toro con Patatas 16.90
- Pollo al Villaroy con Ensalada y Patatas 11.90
- Carrilleras de Ternera en La Salsa Mostaza Antigua 16.90

DEL MAR

- Lomo de Merluza a la Parrilla 13.50
- Bacalao con Tomate al Horno 13.50
- Salmón a la Plancha 15.50
- Lubina a la Espalda con Ajo Y Perejil 14.50
- Arroz con Bogavante por Persona (mínimo 2 pax) 24.00





RACIONES

- Revuelto de Morcilla 10.90
- Revuelto de Ajete y Gambas 10.90
- Chopitos a la Andaluza 11.90
- Fingers de Pollo con Salsa Mostaza y Miel 9.90
- Calamares a la Andaluza 11.90
- Rabas de Calamares 10.50
- Fritura de Pescado a la Andaluza 16.90
- Tortilla de Patatas 10.00
- Gulas al Ajillo 10.50
- Patatas dos Salsas (Bravas y Ali Olí) 6.90
- Bienmesabe Adobado 11.90
- Chorizo a la Sidra 9.90
- Boquerones Fritos 10.50
- Lacón a la Gallega 10.90
- Tabla de Jamón Ibérico y Queso 13.90
- Tabla de Jamón Ibérico Bellota 24.90
- Pulpo a la Gallega 22.90
- Pulpo a la Parrilla 22.90
- Croquetas de Jamón O Chipirones en su Tinta 10.00
- Queso Provolone con Tomate al Horno 11.90
- Sepia a la Plancha con Salsa Ali Olí 13.90
- Alitas de Pollo adobado con Salsa Barbacoa 8.90



TOSTAS

- Sobrasada y Huevo Frito 5.90
- Tortilla Francesa y Queso 5.90
- Jamón Ibérico y Tomate 7.50
- Gulas y Gambas 7.50
- Solomillo Ibérico con 7.50
Cebolla Caramelizada y
Salsa Balsámico
- Bacalao con Pimientos 7.50

Asados

ESPECIALES

- Hamburguesa Clásica 9.50
(150 gr) Con Bacon y
Queso acompañado de
Patatas Fritas
- Hamburguesa de Pollo 11.00
con Queso de Cabra y
cebolla caramelizada
- Sándwich de Pollo a la 8.50
Plancha con Huevo

COMBINADOS

- Filete de Pollo a la Plancha 11.50
O Empanado con Patatas y
Ensaladilla Rusa
- Bistec de Ternera con 12.50
Huevo Frito, Patatas y
Pimiento verde
- Cinta de Lomo Adobado con 10.50
Huevo y Patatas Fritas
- Chorizo con Huevo Frito y 10.50
Pimiento Verde
- Tortilla Francesa con Bacón 8.50
y Patatas Fritas

VINOS

BLANCOS

CASTILLO DE AZA

14.50

vino blanco , rueda verdejo. Color amarillo. Intensidad aromática alta, fruta tropical con un fondo herbáceo y anisado. En boca muestra un importante volumen, untuoso y muy agradable.

MARQUÉS DE VIZHOJA

17.00

Vino Blanco de uva albariño sin crianza .El paso por boca, suave, fresco, glicerido, afrutado, toque vegetal, levemente amargoso, sabroso, amplio y cuerpo medio.

RIBERA DEL DUERO

CASTILLO DE AZA

15.50

Color rojo cereza intenso. Aromas primarios, afrutados de cereza silvestre sobre un fondo tostado con vainilla y un toque de incienso. Maduro, sabroso y largo envuelto por taninos redondos que dan un retrogusto agradable.

VIÑA ARNAIZ CRIANZA

20.50

color cereza que destaca en nariz por su equilibrio y potencia por sus aromas florales y de frutas del bosque y sus notas de vainilla y regaliz. En boca resulta sabroso, especiado y de final persistente.

VINOS

RIOJA CRIANZA

MONTEQUINTO

15.50

Color: color rubí, con capa media alta, brillante y limpio. Aroma : El ataque en nariz, presenta la reducción propia de su reposo en botella, para finalmente mostrarse potente y complejo entre los aromas primarios de las variedades que lo componen y las maderas que lo envejecieron y le dejaron especiados recuerdos. Boca : es algo tánico y ligeramente cinámico, dejando paso a un vino agradable con un largo final de boca complejo y aterciopelado.

RAMON BILBAO

23.50

En nariz destacan maderas nobles. Coco y pimienta sobre un agradable fondo de frutas negras junto a balsámicos, fresco, armónico. Muy frutal. Paso medio con buena acidez y taninos algo presentes.

VIÑA ARNAIZ CRIANZA

20.50

Color picota oscuro con ligero ribete violáceo. Aromas intensos de fruta roja como fresas, frambuesas ensamblados con los especiados de la barrica francesa y americana, cedro, vainilla y eneldo. Vino con cuerpo, con un final marcado por la frescura, los taninos pulidos y los aromas especiados.

postres y cafes



- Tartas variadas (chocolate, abuela, galletas, remolacha, queso y zanahoria) 6.00
- Helados variados 4.50
- Postres Caseros 4.50
- Brownie de Chocolate 6.00
acompañado de Helado de Vainilla.

- Espresso 1.80
- Con leche 1.80
- Solo o cortado 1.80
- Americano 1.80
- Doble 3.20
- Bombón 2.30
- Capuchino 2.30