



MENU Nº 10

PARA COMPARTIR

JAMON DE BODEGA
QUESO MANCHEGO
TOMATE ALIÑADO CON MELVA
CAZON EN ADOBO

PLATO INDIVIDUAL

LOMO DE BACALAO CON MUSELINA DE AJO SOBRE TOMATE CONFITADO AL AROMA DE TOMILLO

ó

ESCALOPINES DE SOLOMILLO AL PX CON PATATAS DEL CHEF

POSTRE: PUDING DE LA CASA Ó TARTA HELADA

CAFE

BODEGA: CERVEZA VINO BLANCO RUEDA TINTO RIOJA AGUA MINERAL.

PRECIO: 35 €

Salsas a elegir: pedro ximenez, 4 quesos, finas hierbas, pimienta verde, roquefort, mostaza antigua ó mousse de pato y boletus.

RESTAURANTE ARROCEÍA LA LONJA

Tlf//950 062498- 620 297 356

Dirección//Muelle de Poniente s/n **Edificio La Lonja**

Puerto Pesquero de Almería

E-mail//barmarodri@gmail.com

GRUPO BARMARODRI S.L.

NIF//B04813580

C/PEDRO JOVER, 29 BLOQUE 3 2ºD

04002 ALMERÍA



MENÚ 20

PARA COMPARTIR

- JAMON DE BODEGA
- QUESO MANCHEGO
- CROQUETAS
- CAZON EN ADOBO

PLATO PRINCIPAL: PEZ ESPADA CON SALSA DE TRIGUEROS Y GAMBAS

Ó
SOLOMILLO A LA PIMIENTA CON GUARNICION

POSTRE: TARTA HELADA O MUERTE POR CHOCOLATE

BODEGA: CERVEZA, VINO BLANCO, TINTO RIOJA, AGUA MINERAL

PRECIO 40 €

RESTAURANTE ARROCIERÍA LA LONJA

Tlf//950 **062498** - 620 297 356

Dirección//Muelle de Poniente s/n **Edificio La Lonja**

Puerto Pesquero de Almería

E-mail//barmarodri@gmail.com

WWW.restaurantelonjaalmeria.es

GRUPO BARMARODRI S.L.

NIF//B04813580

C/PEDRO JOVER, 29 BLOQUE 3 2ºD

04002 ALMERÍA



MENÚ Nº 30

- JAMON IBERICO AL CORTE
- QUESO CURADO
- ENSALADA DE TOMATES CHERRI CON PALMITOS
- CROQUETAS DE GAMBAS

PLATO PRINCIPAL

CALDERO DE ARROZ A LA MARINERA CON PESCADO DE ROCA

POSTRE: PUDING DE LA CASA Ó TARTA HELADA
CAFÉ

BODEGA: CERVEZA, VINO BLANCO, TINTO RIOJA, AGUA MINERAL

PRECIO 40 €

RESTAURANTE ARROZERÍA LA LONJA

Tlf//950 **062498** - 620 297 356

Dirección//Muelle de Poniente s/n **Edificio La Lonja**

Puerto Pesquero de Almería

E-mail//barmarodri@gmail.com

WWW.restaurantelonjaalmeria.es

GRUPO BARMARODRI S.L.

NIF//B04813580

C/PEDRO JOVER, 29 BLOQUE 3 2ºD

04002 ALMERÍA



MENÚ Nº 40

- SURTIDO DE IBERICOS CON ALMENDRAS
- SURTIDO DE QUESOS NACIONALES
- ENSALADA DE LA CASA
- PULPO EN ACEITE
- CROQUETAS CASERAS

SORBETE DE LIMON AL CAVA

CALDERETA DE ARROZ CON RAPE Y BOGAVANTE

POSTRE: SURTIDO DE LA CASA
CAFÉ

BODEGA: CERVEZA, VINO BLANCO, TINTO RIOJA CRIANZA, AGUA MINERAL

PRECIO 49 €

RESTAURANTE ARROZERÍA LA LONJA

Tlf//950 **062498** - 620 297 356

Dirección//Muelle de Poniente s/n **Edificio La Lonja**

Puerto Pesquero de Almería

E-mail//barmarodri@gmail.com

WWW.restaurantelonjaalmeria.es

GRUPO BARMARODRI S.L.

NIF//B04813580

C/PEDRO JOVER, 29 BLOQUE 3 2ºD

04002 ALMERÍA



MENÚ 50

PARA COMPARTIR

- ENSALADA DE LA CASA
- JAMON IBERICO

1º PLATO

BACALAO CONFITADO CON SU PIL PIL Y PIMIENTO DE PALERMO

- SORBETE DE LIMON AL CAVA

2º PLATO

SOLOMILLO IBERICO AL PEDRO XIMENEZ Y GUARNICION

POSTRE: TARTA variada

CAFÉ Y CAVA

BODEGA: CERVEZA, VINO BLANCO, TINTO RIOJA , AGUA MINERAL

PRECIO 46 €

RESTAURANTE ARROCIERÍA LA LONJA

Tlf//950 062498- 620 297 356

Dirección//Muelle de Poniente s/n **Edificio La Lonja**

Puerto Pesquero de Almería

E-mail//barmarodri@gmail.com

WWW.restaurantelonjaalmeria.es

GRUPO BARMARODRI S.L.

NIF//B04813580

C/PEDRO JOVER, 29 BLOQUE 3 2ºD

04002 ALMERÍA



MENÚ 60

PARA COMPARTIR

- SURTIDO DE IBERICOS
- SURTIDO DE QUESOS CON PASAS Y ALMENDRAS

1º PLATO

LOMO DE RODABALLO EN SALSA DE ALMEJAS CON GUARNICION

- SORBETE DE LIMON AL CAVA

2º PLATO

PRESA IBERICA CON SALSA DE MOSTAZA ANTIGUA Y SU GUARNICION

POSTRE: TARTA DE LA CASA

CAFÉ Y CAVA

BODEGA: CERVEZA, VINO BLANCO, TINTO RIOJA , AGUA MINERAL

PRECIO 50 €

RESTAURANTE ARROCERÍA LA LONJA

Tlf//950 062498- 620 297 356

Dirección//Muelle de Poniente s/n **Edificio La Lonja**

Puerto Pesquero de Almería

E-mail//barmarodri@gmail.com

WWW.restaurantelonjaalmeria.es

GRUPO BARMARODRI S.L.

NIF//B04813580

C/PEDRO JOVER, 29 BLOQUE 3 2ºD

04002 ALMERÍA



MENÚ Nº 70

PARA COMPARTIR

- PIMIENTOS DE PALERMO, TOMATE RAF Y VENTRESCA
- PULPO EN ACEITE
- GAMBA BLANCA Y QUISQUILLA AL VAPOR

1º PLATO

PEZ ESPADA CON SALSAS DE TRIGUEROS Y GAMBAS PATATAS PARISINAS Y VERDURAS DE TEMPORADA

- SORBETE DE LIMON AL CAVA

2º PLATO

PLUMA IBERICA CON SALSAS DE BOLETUS, MOUSSE DE PATO Y GUARNICION

POSTRE: TARTA DE LA CASA

CAFÉ Y CAVA

BODEGA: CERVEZA, VINO BLANCO, TINTO RIOJA , AGUA MINERAL

PRECIO 55 €

RESTAURANTE ARROCERÍA LA LONJA

Tlf//950 **062498** - 620 297 356

Dirección//Muelle de Poniente s/n **Edificio La Lonja**

Puerto Pesquero de Almería

E-mail//barmarodri@gmail.com

WWW.restaurantelonjaalmeria.es

GRUPO BARMARODRI S.L.

NIF//B04813580

C/PEDRO JOVER, 29 BLOQUE 3 2ºD

04002 ALMERÍA



MENÚ 80

PARA COMPARTIR

- JAMON IBERICO AL CORTE
- QUESO CURADO
- ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS CON VENTRESCA

1º PLATO

CALDERO DE ARROZ A LA MARINERA

- SORBETE DE LIMON AL CAVA

2º PLATO

PLATO TOURNEDO DE SOLOMILLO IBERICO CON SALSA DE SETAS Y FOIE

POSTRE: TARTA DE LA CASA
CAFÉ Y CAVA

BODEGA: CERVEZA, VINO BLANCO, TINTO RIBERA DEL DUERO, AGUA MINERAL

PRECIO 60 €

RESTAURANTE ARROCIERÍA LA LONJA

Tlf//950 **062498** - 620 297 356

Dirección//Muelle de Poniente s/n **Edificio La Lonja**

Puerto Pesquero de Almería

E-mail//barmarodri@gmail.com

WWW.restaurantelonjaalmeria.es

GRUPO BARMARODRI S.L.

NIF//B04813580

C/PEDRO JOVER, 29 BLOQUE 3 2ºD

04002 ALMERÍA



MENÚ 90

PARA COMPARTIR

- JAMON IBERICO AL CORTE
- QUESO CURADO
- TOMATE CON VENTRESCA

1º PLATO

BACALAO CON MUSELINA DE AJO TOSTADO SOBRE TOMATE ACIDULADO AL TOMILLO

- SORBETE DE LIMON AL CAVA

2º PLATO

PRESA IBERICA MARINADA CON GUARNICION

POSTRE: TARTA DE LA CASA
CAFÉ Y CAVA

BODEGA: CERVEZA, VINO BLANCO, TINTO RIBERA DEL DUERO, AGUA MINERAL

PRECIO 55 €

RESTAURANTE ARROCIERÍA LA LONJA

Tlf//950 062498- 620 297 356

Dirección//Muelle de Poniente s/n **Edificio La Lonja**

Puerto Pesquero de Almería

E-mail//barmarodri@gmail.com

WWW.restaurantelonjaalmeria.es

GRUPO BARMARODRI S.L.

NIF//B04813580

C/PEDRO JOVER, 29 BLOQUE 3 2ºD

04002 ALMERÍA