

Asador Sierra de Cazorla



ENTRANTES	00 - Jamón mangalica y queso parmesano	20. ⁰⁰
	01 - Jamón serrano y queso semicurado	13. ⁰⁰
	02 - Calamar nacional a la plancha (precio kg)	40. ⁰⁰
	03 - Calamar nacional a la andaluza	15. ⁰⁰
	04 - Almejas a la marinera	17. ⁰⁰
	05 - Gambas al ajillo	15. ⁰⁰
	06 - Gambas a la plancha (blanca o roja)	S/M
	07 - Pulpo a la gallega	19. ⁰⁰
	08 - Revuelto de la casa	12. ⁰⁰
	09 - Ensalada de la casa	12. ⁰⁰
	10 - Anchodinas con pimiento de piquillo	15. ⁰⁰
	11 - Tomate partido con ventresca	13. ⁰⁰
	12 - Foie con mermeladas	13. ⁰⁰
	13 - Hueva y mojama con almendras	13. ⁰⁰
	14 - Cecina de ternera de León	14. ⁰⁰
15 - Mejillones al vapor	12. ⁰⁰	
<hr/>		
TAPAS	16 - Tortilla de patatas	4. ⁰⁰
	17 - Ensaladilla rusa	5. ⁰⁰
	18 - Ensaladilla de marisco	5. ⁰⁰
	19 - Magra con tomate	6. ⁰⁰
	20 - Caracoles	8. ⁰⁰
	21 - Boquerones en vinagre	10. ⁰⁰
	22 - Ensalada murciana	10. ⁰⁰
	23 - Patatas ali-oli	5. ⁰⁰
	24 - Tigre (unidad)	2. ⁰⁰
	25 - Croqueta casera de pollo (unidad)	2. ⁰⁰
	26 - Delicia de jamón ibérico (unidad)	2. ⁰⁰
	27 - Lacon	12. ⁰⁰
<hr/>		
PESCADOS	28 - Lubina a la plancha o a la espalda	13. ⁰⁰
	29 - Dorada a la plancha o a la espalda	13. ⁰⁰
	30 - Bacalao a la marinera	16. ⁰⁰
	31 - Emperador a la plancha	14. ⁰⁰
	32 - Merluza a la plancha o a la romana	14. ⁰⁰
	33 - Merluza a la marinera	16. ⁰⁰
<hr/>		
PASTAS	34 - Macarrones boloñesa	6. ⁰⁰
	35 - Espaguetis boloñesa	6. ⁰⁰
	36 - Pan (por persona)	1. ⁰⁰

Reglamento (EU): Nº 1169 / 2011
Disponemos de información en materia de alergias e intolerancias alimenticias.

IVA INCLUIDO

Móvil: 605 688 627

Asador Sierra de Cazorla



CARNES	37 - Cordero a la brasa	15. ⁰⁰
	38 - Chuletas de cordero lechal a la brasa	16. ⁰⁰
	39 - Entrecot a la brasa	18. ⁰⁰
	40 - Solomillo de ternera a la brasa	22. ⁰⁰
	41 - Chuletón de vaca (maduración mín. 50 días) (precio kg)	40. ⁰⁰
	42 - Chuletón de ternera (maduración mín. 25 días) (precio kg)	35. ⁰⁰
	43 - Pierna de cabrito al horno	16. ⁰⁰
	44 - Paletilla de cabrito al horno	24. ⁰⁰
	45 - Pechuga de pollo empanada a la crema de champiñón	12. ⁰⁰
	46 - Escalope de ternera a la crema de champiñón	13. ⁰⁰
	47 - Pollo a la brasa	11. ⁰⁰
	48 - Cochinillo al horno (por encargo)	20. ⁰⁰
	49 - Pluma de cerdo ibérico	22. ⁰⁰
	50 - Conejo a la brasa	12. ⁰⁰
<hr/>		
SALSAS	51 - Bol de salsa pimienta, roquefort o champiñón	3. ⁵⁰
	52 - Mayonesa	1. ⁵⁰
	53 - Ali-oli	1. ⁵⁰
<hr/>		
PAELLAS	Por encargo. Precio ración. Mínimo 2 raciones.	
	54 - Paella mixta	13. ⁰⁰
	55 - Paella de marisco	13. ⁰⁰
	56 - Arroz con pluma ibérica y níscalos	15. ⁰⁰
	57 - Arroz a banda	14. ⁰⁰
	58 - Caldero	12. ⁰⁰
59 - Paella de pollo y verduras	12. ⁰⁰	
<hr/>		
POSTRES	60 - Flan de la casa	3. ⁵⁰
	61 - Pan de calatrava	4. ⁵⁰
	62 - Tarta de queso	5. ⁰⁰
	63 - Natillas	4. ⁰⁰
	64 - Piña natural	4. ⁵⁰
	65 - Arroz con leche	4. ⁰⁰
	66 - Tarta al whisky	5. ⁵⁰
	67 - Tarta vienetta	4. ⁰⁰
	68 - Tarta de la abuela	5. ⁰⁰
	69 - Leche frita con helado de turrón	6. ⁰⁰
	70 - Tarta tres chocolates	5. ⁰⁰

Reglamento (EU): N° 1169 / 2011

Disponemos de información en materia de alergias e intolerancias alimenticias.

IVA INCLUIDO

Móvil: 605 688 627