

Entrantes fríos Cold starters

Patatas con boquerones		5,50 €
Potatoes with anchovies		
Fantasma	  	2,50 €
Marinera	   	2,50 €
Jamón de bodega y queso		11,00 €
Ham and cheese		
Mojama y hueva de maruca (para 4 personas)	 	11,50 €
Dried tuna and ling roe (for 4 people)		
Embutido casero de la zona	  	12,00 €
Home-made meats		
Jamón ibérico y queso curado		16,00 €
Iberian ham and cured cheese		
Melón con jamón		8,00 €
Melon with ham		
Parmesano con almendras	 	7,00 €
Parmesan cheese with almonds		
Frutos secos		1,80 €
Nuts almonds		
Bonito		6,00 €
Salted albacore		
Bonito (Media ración)		4,00 €
Salted albacore (half portion)		

www.pascualfotografo.com
Calasparra



CR

Entrantes calientes

Hot starters

Sepia a la plancha o rebozada <i>Grilled or battered cuttlefish</i>	 	10,50 €
Calamar nacional a la plancha o harinado <i>Grilled or battered squid</i>	 	16,00 €
Almejas al ajillo <i>Garlic clams</i>	  	10,00 €
Almejas a la marinera <i>Marinera clams</i>	 	11,00 €
Pulpo a la parmentier <i>Parmentier octopus (according to market)</i>	  	Según mercado
Croquetas caseras (unidad) <i>Home-made croquettes (unit)</i>	    	2,00 €
Mejillones al vapor <i>Stuffed mussels</i>	 	9,00 €
Pulpo al horno <i>Oven baked octopus (according to market)</i>	 	Según mercado
Setas con foie y reducción de Pedro Ximénez <i>Mushroom with foie</i>		11,00 €
Alcachofas con jamón y huevos rotos <i>Artichokes with ham and scrambled eggs</i>		10,00 €
Patatas con jamón y huevos rotos <i>Potatoes with ham and scrambled eggs</i>		9,50 €
Gulas con gambas <i>Eels with prawns</i>	     	11,00 €
Gambas al ajillo <i>Garlic prawns</i>	 	11,00 €
Caballitos caseros (unidad) <i>Battered home-made prawns (unit)</i>	 	2,00 €
Bacalao rebozado casero (unidad) <i>Home-made battered cod (unit)</i>	 	2,50 €
Calamares a la romana <i>Battered squid</i>	     	8,50 €
Gamba roja a la plancha <i>Grilled red prawns</i>		14,50 €
Queso frito en tempura con mermelada <i>Fried cheese in tempura with jam</i>	  	9,00 €
Setas con virutas de parmesano y huevo poche <i>Mushrooms with parmesan and poached egg</i>	 	11,00 €
Revuelto de setas con jamón <i>Mushrooms ham and scrambled eggs</i>		10,00 €
Chipirón <i>Squid</i>		9,00 €
Alcachofas con foie <i>Artichokes with foie</i>	 	10,00 €
Tigre <i>Battered mussel in a sauce</i>	 	2,20 €
Zamburiñas <i>Small scallops</i>		2,00 €

Ensaladas Salads

Ensalada especial Riñales	   	9,00 €
<i>Special house salad</i>		
Ensalada mixta	 	6,00 €
<i>Mixed salad</i>		
Tomate raf partido con aceitunas verdes		6,50 €
<i>Sliced raf tomato with green olives</i>		
Tartar de salmón con aguacate		13,50 €
<i>Salmon tartare with avocado</i>		

Primeros platos First course

Consomé al Jerez		5,00 €
<i>Consome with Sherry</i>		
Sopa de menudillo		6,500 €
<i>Criblet soup</i>		
Sopa de marisco	  	7,50 €
<i>Seafood soup</i>		
Gazpacho anadaluz (en temporada)		5,00 €
<i>Tomato soup with onion and cucumber ham (in season)</i>		
Salmorejo		6,50 €
<i>Tomato soup with bread and garlic</i>		
Panaché de verduras		9,50 €
<i>Mixed vegetables</i>		

Menú de niños Kids menu

Nuggets con patatas	 	8,50 €
<i>Nuggets with chips</i>		
Macarrones con tomate		8,50 €
<i>Macaroni in a tomato sauce</i>		
Lomo con patatas		8,50 €
<i>Pork loin and chips</i>		
Calamares a la romana	     	8,50 €
<i>Battered squid</i>		
Salchichas		8,50 €
<i>Sausages</i>		
Pechuga de pollo a la plancha o rebozada	 	9,50 €
<i>Chicken breast grilled or battered</i>		

*Postre helado. | *Dessert or ice-cream

Arroces Rice

Arroz a banda <i>Seafood rice</i>	 	14,00 €
Arroz con conejo <i>Rice with rabbit</i>		12,00 €
Arroz con conejo y caracoles <i>Rice with rabbit and snails</i>		14,50 €
Arroz de marisco <i>Seafood rice</i>	  	13,50 €
Arroz de costillejas y ajos tiernos <i>Rice with ribs and young garlic</i>		13,50 €
Arroz de verduras <i>Vegetable rice</i>		14,50 €
Arroz de pollo campero <i>Chicken rice</i>		14,00 €
Arroz de pollo y verduras <i>Chicken and vegetables rice</i>		14,50 €
Arroz negro <i>Black rice</i>	  	15,50 €
Arroz de bogavante (por encargo) <i>Lobster rice (by advance order)</i>	  	20,00 €
Arroz de pulpo (según mercado) <i>Octopus rice (according to market)</i>		20,00 €

*Todos los arroces se realizan con arroz de Calasparra D.O.P. | *All rice dishes are cooked with Calasparra DOP rice.

*Suplemento de 1€, si es con Arroz Bomba de Calasparra D.O.P. | *Calasparra Bomba DOP rice has an additional pay of 1 €.

Pescados Fish

Emperador <i>Swordfish</i>		13,50 €
Lubina <i>Sea bass</i>		12,50 €
Merluza <i>Hake</i>		13,50 €
Merluza a la vasca <i>Hake in Basque sauce</i>	   	14,50 €
Salmon <i>Salmon</i>		14,00 €
Rodaballo flambeado con gambas y almejas <i>Flambeed Turbot with shrimps and clams</i>	   	20,00 €
Bacalao al pil-pil <i>Pil-pil cod</i>	   	17,00 €

Hamburguesas Burger

Hamburguesa (Tomate, lechuga, cebolla y queso) <i>Burger (tomato, lettuce, onion and cheese)</i>	  	6,00 €
Hamburguesa Coto (Tomate, lechuga, cebolla caramelizada, queso, bacón y huevo) <i>Coto burger (tomato, lettuce, caramelized onion, cheese, bacon and egg)</i>	  	8,50 €

*Las hamburguesas van acompañadas de patatas. | *Burgers are served with chips.

Carnes Meats

Solomillo de cerdo a la plancha	13,00 €	
<i>Grilled pork sirloin</i>		
Cordero a la brasa	14,00 €	
<i>Charcoal Grilled lamb</i>		
Cabrito con ajetes	16,00 €	
<i>Garlic kid</i>		
Lomo a la plancha	9,50 €	
<i>Grilled pork loin</i>		
Combinado de embutido	9,50 €	  
<i>Mixed meats</i>		
Pechuga de pollo empanada o plancha	9,50 €	 
<i>Bread crumbed chicken breast</i>		
Entrecot de ternera	16,00 €	
<i>Fillet steak</i>		
Solomillo de ternera	22,00 €	
<i>Beef sirloin</i>		
Paletilla de cabrito al horno	23,00 €	
<i>Lamb shank</i>		
Chuletón de vaca	30,00 €	
<i>T-bone steak</i>		
Secreto	9,00 €	
<i>Special cut of pork</i>		

*Todas las carnes irán acompañadas con su guarnición de patatas. | *All meats are served with garnish of potatoes.

*Cualquier carne se puede acompañar con salsa a la pimienta o roquefort. | *All meats can be accompanied by pepper or roquefort.

Asados Roasts

Asados de cordero	15,50 €
<i>Roast of lamb</i>	
Asados de pollo	12,00 €
<i>Roast of chicken</i>	

*Mínimo 2 personas y por encargo. | *Minium 2 people and book in advance.

Montaditos Small sandwich

Solomillo de cerdo con micuit de foie y reducción de Pedro Ximénez	4,50 €	 
<i>Pork tenderloin with foie micuit and reduction of Pedro Ximénez</i>		
Solomillo de ternera con micuit de foie y reducción de Pedro Ximénez	6,50 €	 
<i>Beef sirloin with foie micuit and reduction of Pedro Ximénez</i>		
Montadito de lomo, salchicha, morcilla, chorizo	2,00 €	  
<i>Sausage small sandwiches</i>		

*OPCIÓN PAN SIN GLUTEN. | *GLUTEN-FREE BREAD OPTION.

Postres caseros

Home-made desserts

Pan de calatrava	  	4,75 €
Crème caramel sponge cake		
Flan de huevo	 	3,75 €
Crème caramel		
Tocino de cielo	 	4,80 €
Crème caramel (made with egg yolks)		
Arroz con leche		4,50 €
Rice pudding		
Tiramisú	  	5,50 €
Tiramisu		
Natillas	  	4,50 €
Cold custard yoghurt		
Tarta de queso	 	5,50 €
Cheese cake		
Mousse de chocolate	 	4,50 €
Chocolate mousse		
Torrija caramelizada con helado	   	6,00 €
Caramelized French toast with ice cream		
Tarta de queso al horno con helado	  	6,00 €
Baked cheese cake with ice cream		

Helados

Ice Cream

Contesa		5,00 €
Cake ice-cream		
Tarta de Whisky	 	6,00 €
Whisky cake		
Bombones almendrados	 	3,80 €
Almond chocolates		

Fruta

Fruit

Piña natural	4,00 €
Pineapple	
Manzana, plátano, naranja, etc	2,00 €
Apple, banana, orange, etc	

Vinos tintos

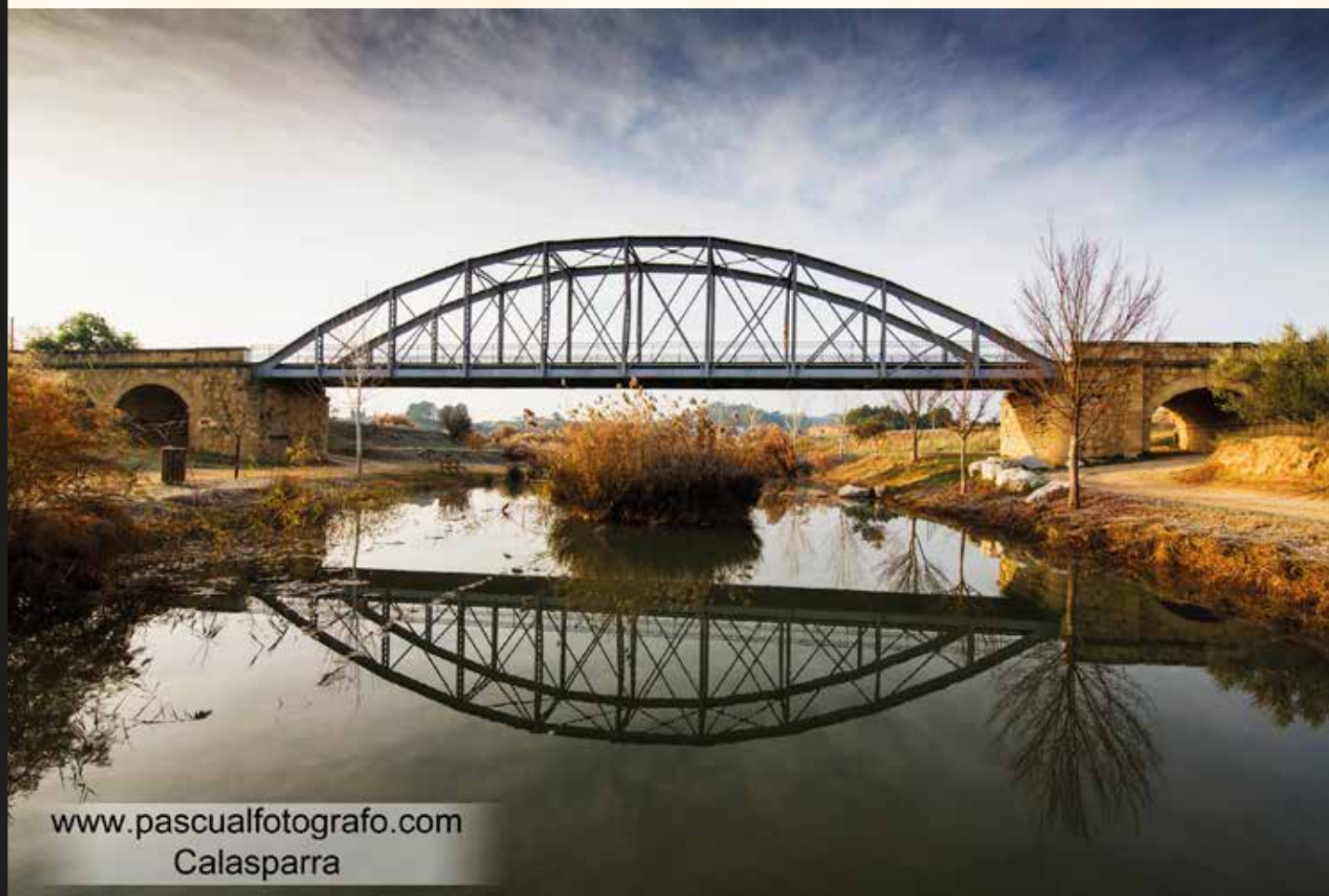
Red wine

D.O. Ribera del Duero	Melior	17,00 €
	Carmelo Rodero Roble	21,00 €
	Pagos de Quintana Roble	18,00 €
	Rietos Roble	18,00 €
	Balbás Crianza	24,00 €
	Carmelo Rodero Crianza	35,00 €
	Matarromera Crianza	33,00 €
	Pagos de Quintana Crianza	24,00 €
	Pesquera Crianza	34,00 €
	Pagos de los Capellanes	33,00 €
	Abadía	31,00 €
	Arzuaga	24,00 €
	Tomás Psotigo	36,00 €
	ValSotillo	18,00 €
	Protos Cosecha	20,00 €
	Monteabellón	15,00 €
	Celeste	16,00 €
D.O.Ca Rioja	Luis Cañas	20,00 €
	Luis Cañas 1/2	12,00 €
	Glorioso Crianza	19,00 €
	Ramón Bilbao Crianza	19,00 €
D.O. Bullas	Las Reñas Joven	13,00 €
	Las Reñas Ecológico	14,00 €
	Las Reñas Crianza	18,00 €
	Viña Azeniche	20,00 €
	Salto del Usero	16,00 €
	Pio Crianza	20,00 €
D.O. Jumilla	Crápula	19,00 €
	Juan Gil Joven	15,00 €
	Juan Gil Crianza	20,00 €
	Pino Doncel	18,00 €
	Vino de la casa	8,50 €



*Agradecemos su visita y deseamos que haya disfrutado su tiempo con nosotros.
Recuerde que nos tiene a su disposición para todo tipo de eventos y celebraciones
Comidas de empresa, Comuniones, Bautizos, etc...*

*We are delighted with your visit and we hope you will have enjoyed your meal
If you think of any kind of celebration, please, contact us without obligation
Birthday parties, company & group meals...*



Tel. Choni: **626 216 738** • Tel. Pepe: **619 240 451**

