

Delicias de España 1

Domingo 23 de Julio del 2017 - Sunday July 23, 2017

Entradas - (Appetizers)

Pimientos Fritos	\$6.50
(Fried peppers)	
Hígado de ternera encebollado	\$10.00
(Calf liver with onions)	
Espárragos verdes a la parrilla	\$12.00
(Green asparagus on the grill)	
Alcachofas salteadas con jamón serrano	\$12.00
(Sauteed artichokes serrano ham)	
Sardinas a la plancha	\$14.00
(Grilled sardines)	

Cremas - Sopas - Potajes - (Cream-Soup-Stews)

Gazpacho Andaluz	\$6.00
(Cold vegetable soup)	
Sopa de vegetales	\$6.00
(Vegetables soup)	
Crema de mariscos	\$7.00
(Cream of seafood)	
Garbanzos a la Catalana	\$10.00
(Chickpeas stew Catalunya style)	
Fabada Asturiana	\$14.00
(Asturian beans stew)	

Platos Principales - (Main course)

Paella de mariscos	\$19.00
(Seafood paella)	
Trucha a la Navarra	\$17.00
(Trout filled with serrano ham)	
Corvina a la plancha	\$25.00
(Jewfish on the grill)	
Dorada a la espalda	\$26.00
(Grilled gilthead with garlic and olive oil)	
Merluza a la Romana	\$30.00
(Battered hake)	
Bacalao a la vizcaina	\$30.00
(Codfish in bell pepper sauce)	
Bonito del Norte al pisto manchego	\$30.00
(White meat tuna bonito in tomato sauce)	
Lacón al horno	\$14.00
(Roasted Pork hock)	
Osobuco de ternera al vino	\$25.00
(Ossobucco beef to wine)	
Cochinillo a la Segoviana	\$30.00
(Piglet Segovian style)	
T-bone de res a la plancha	\$30.00
(T-bone steak on the grill)	
Solomillo de cerdo Ibérico al cabrales	\$30.00
(Iberian Pork tenderloin with blue cheese sauce)	

Advertencia: El consume de productos crudos o poco cocinados, tales como carnes, aves, moluscos o huevos, pueden aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por estos, especialmente si usted tien ciertas condiciones médicas.

Warning: Consuming raw or undercooked meats, poultry, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical