

Delicias de España 3

Sábado 18 de Agosto del 2018 - Saturday August 18, 2018

Entradas - (Appetizers)

<i>Ensalada Cesar</i>	\$8.00
(Caesar salad)	
<i>Pimientos Fritos</i>	\$6.50
(Fried peppers)	
<i>Sesos rebozados con ali-oli</i>	\$12.00
(Battered brains with ali-oli sauce)	
<i>Trio de croquetas (pollo,jamón,bacalao)</i>	\$8.00
(Trio of croquettes(chicken,ham,codfish))	
<i>Tabla mediana de jamon 5J</i>	\$50.00
(5J ham medium platter)	

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

<i>Gazpacho andaluz</i>	\$6.00
(Cold vegetable soup)	
<i>Sopa de ajo</i>	\$6.00
(Garlic soup)	
<i>Crema de vegetales</i>	\$6.00
(Vegetables cream)	
<i>Garbanzos a la campesina</i>	\$10.00
(Chick peas with meats and vegetables stew)	
<i>Fabada Asturiana</i>	\$14.00
(Asturian beans stew)	

Platos Principales - (Main course)

<i>Paella de mariscos</i>	\$20.00
(Seafood paella)	
<i>Trucha a la meuniere</i>	\$16.00
(Trout with lemon and butter sauce)	
<i>Salmón a la plancha</i>	\$24.00
(Grilled salmon)	
<i>Corvina a la romana</i>	\$25.00
(Battered Corvina)	
<i>Filete de pargo con refrito de almejas</i>	\$26.00
(Red snapper fillet with clams fried)	
<i>Bacalao a la vizcaína</i>	\$30.00
(Codfish in bell pepper sauce)	
<i>Dúo de lubina y dorada a la espalda</i>	\$32.00
(Duo Sea bass and gilthead bream with garlic)	
<i>Pechuga de pollo al limón</i>	\$14.00
(Chicken breast with lemon sauce)	
<i>Cochinillo al horno en su jugo</i>	\$30.00
(Roasted pig in its own juice)	
<i>Entrecot troceado con pimientos</i>	\$30.00
(Chopped sirloin steak with peppers)	
<i>Chuletinas de cordero al romero</i>	\$30.00
(Lamb chops with rosmery)	

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