






Restaurante
Las Rejas



Entremeses / Startes

	<u>½ Rac.</u>	<u>Rac.</u>
Ensalada especial (Queso de cabra, espinacas, frutos secos, fruta y aliños) <i>Special salad</i> (Goat cheese, spinach, nuts, fruit and salad dressings)   		11,00 €
Ensalada mixta (Pequeña) <i>Assorted salad (small)</i>		6,00 €
Ensalada mixta (Grande) <i>Assorted salad (big)</i>		11,00 €
Ensalada de huevas <i>Sprawn salad</i>	7,25 €	13,00 €
Ensalada de pimientos asados <i>Green pepper salad</i>	5,00 €	10,00 €
Ensalada de Pulpo <i>Octopus salad</i>	7,25 €	13,00 €
Atún en manteca <i>Tuna fish with lard</i>	7,00 €	13,00 €
Tomate cuqui <i>Cuqui tomato</i>		5,00 €









Mariscos / Shellfish

Gambas (plancha o cocidas) <i>Grilled Prawns</i>	10,00 €	18,00 €
Langostinos /Kg. <i>King prawns/Kg</i>		90,00 €
Centolla cocida /Kg. <i>Spider crab/Kg</i>		25,00 €
Almejas al ajillo (semi) <i>Clams in garlic sauce</i>		13,00 €
Almejas al ajillo (fina) <i>Clams in garlic sauce</i>		16,00 €
Almejas chirla s/m. <i>Clams chirla s/m</i>		10,00 €
Tortilla de camarón   <i>Little prawns omlette</i>	6,00 €	10,00 €
Bogavante /Kg. <i>Lobster/Kg</i>		60,00 €
Arroz con Bogavante /Kg.   <i>Rice with lobster /Kg</i>		66,00 €
Carabineros /Kg.		90,00 €

I.V.A. Incluido / V.A.T. Included



Sopas / Soups

Sopa de mariscos <i>Shellfish soup</i>	  	6,50 €
Puchero <i>Spanish stew (Puchero)</i>		4,00 €
Sopa de picadillo <i>Picadillo soup</i>	 	3,50 €
Crema de calabacín <i>Courgette cream</i>	 	3,50 €
Gazpacho <i>Gazpacho</i>		3,00 €

Pescados / Fishs

		<u>1/2 Rac.</u>	<u>Rac.</u>
Urta a la plancha <i>Grilled Urta</i>			15,00 €
Urta al coñac <i>Urta with coñac</i>			15,00 €
Mero a la plancha <i>Grilled grouper</i>			15,00 €
Pez Limón a la plancha <i>Grilled Pez Limón</i>			15,00 €
Atún a la plancha (en temporada) <i>Grilled tunafish</i>			18,00 €
Croquetas de pescado <i>Fish croquettes</i>	   	6,00 €	10,00 €
Croquetas de choco <i>Squid croquettes</i>	   	6,00 €	10,00 €
Chocos en su tinta <i>Squid with his ink</i>		6,50 €	13,00 €
Atún encebollado con tomate <i>Tunafish in onion sauce</i>		6,00 €	11,00 €

I.V.A. Incluido / V.A.T. Included



Pescados enteros a la plancha o al horno

(Precio/Kg., consultar precio con el camarero)








Poissons entiers grilles ou au four

(Prix au Kg., check price with the waiter)

Lenguado	
<i>Sole</i>	45,00 €
Urta	
<i>Urta</i>	40,00 €
Pargo	
<i>Page</i>	40,00 €
Salmonetes	
<i>Rouget</i>	40,00 €
Mero, Lubina, etc...	
<i>Merou, Lubina, etc...</i>	40,00 €
Borriquete	
<i>Rubberlip grunt</i>	36,00 €
Calamar (Plancha o frito)	
<i>Calamar (grille ou frits)</i>	36,00 €
Pescado al horno (por encargo)	
<i>Poisson au four (sur commande)</i>	45,00 €

Paella o Arroz / *Paella o Rice*




preparación mínimo 2 personas / *minimum 2 persons*

Arroz de mariscos (Por persona)		
<i>Rice with shellfish (per person)</i>	 	12,50 €
Arroz negro (Por encargo / Por persona)		
<i>Black rice (order previously/per person)</i>	 	14,00 €
Arroz con almejas (Chirlas / por persona)		
<i>Rice with clams (Chirlas/per person)</i>		10,00 €
Arroz con carabineros (Por persona)		
<i>Rice with carabineer (per person)</i>	 	20,00 €

I.V.A. Incluido / V.A.T. Included



Carnes / Meat

	<u>½ Rac.</u>	<u>Rac.</u>
Albóndigas en tomate <i>Meat balls in tomato sauce</i>  	4,50 €	8,00 €
Carne en salsa <i>Veal in sauce</i>	4,50 €	8,00 €
Entrecot de ternera <i>Beef steak</i>		14,00 €
Chuletas de cerdo <i>Pork chop</i>		8,00 €
Solomillo de ternera a la plancha <i>Grilled sirloin steak</i>		18,00 €
<i>Salsa adicional a la pimienta</i> 		2,00 €

Huevos / Eggs

Huevos con patatas (2) <i>Eggs with potatoes (2)</i>	8,50 €
Huevos con jamón (2) <i>Eggs with ham</i>	9,50 €
Pan por persona <i>Bread per person</i>	1,10 €

I.V.A. Incluido / V.A.T. Included



Postres / Desserts

Arroz con leche <i>Rice with milk</i>		2,50 €
Flan de huevo <i>Home made caramel custard</i>	 	3,00 €
Flan de queso <i>Cheese custard</i>	 	3,50 €
Flan de turrón <i>Caramel of nougat</i>	  	3,50 €
Tarta de limón <i>Cake of lemon</i>	 	3,50 €
Fruta del tiempo <i>Fruits of season</i>		1,50 €
Helados <i>Ice-creams</i>		<i>Pida la carta</i>



Bebidas

	<u>Pequ.</u>	<u>Grande</u>
Agua 1 ½.....		2,00 €
Agua pequeña.....		1,00 €
Agua con gas.....		1,50 €
Jarra de cerveza.....	2,50 €	8,00 €
Refrescos.....		1,75 €
Tubo de cerveza.....		1,75 €
Tinto de verano.....		1,75 €
Copa de vino.....		2,00 €
Gaseosa.....	1,80 €	4,00 €
Vino tinto 1l. (Soldepeñas).....		5,00 €
Jarra de sangría.....		10,00 €
Cubatas.....		5,00 €
Cubatas especiales.....		7,00 €
Licores.....		3,50 €
Café.....		1,20 €
Carajillo.....		2,00 €

Los **14** ALÉRGENOS



I.V.A. Incluido / V.A.T. Included



Vinos

TINTOS

		D.O.	
Hacienda López de Haro	Crianza	Rioja	10,00 €
Gavanza	Crianza	Rioja	17,00 €
Cune	Crianza	Rioja	14,00 €
Cune 1/2	Crianza	Rioja	8,00 €
Qp	Reserva	Rioja	18,00 €
Mítica	Reserva	Ribera del Duero	24,00 €
Raúl Calvo	Joven	Ribera del Duero	10,00 €
Eipica	Roble	Ribera del Duero	14,00 €
Romántica	Crianza	Ribera del Duero	16,00 €
Yllera	Crianza	Castilla y León	15,00 €
Barbazul		Tierra de Cádiz	14,00 €
Ramón Bilbao	Edic. Lim.	Rioja	22,00 €
Ramón Bilbao	Crianza	Rioja	15,00 €

BLANCOS

Tierra Blanca 3/4		Tierra de Cádiz	12,00 €
Barbadillo		Tierra de Cádiz	12,00 €
Barbazul Blanco		Tierra de Cádiz	13,00 €
Tierra Blanca 3/8		Tierra de Cádiz	6,00 €
Bracamonte Verdejo		Rueda	13,00 €
Cantosán		Rueda	13,00 €
Yllera Verdejo (vendimia nocturna)		Rueda	13,00 €
Cava Yllera Privee		Rueda	15,00 €
Entrechuelos		Tierra de Cádiz	13,00 €
Clan de Rosas	Albariño	Galicia	15,00 €
Monte Blanco	Verdejo	Rueda	13,00 €

ROSADOS

Yllera Rosé		Castilla y León	13,00 €
Peñascal			13,00 €