

Restaurante
Las Rejas



ENTREMESAS / STARTERS	MEDIAS	ENTERAS	ALERGENOS
ENSALADA ESPECIAL / Special Salad		15,00 €	7,8,10
ENSALADA MIXTA PEQUEÑA / Small Salad		9,00 €	
ENSALADA MIXTA GRANDE / Big Salad		13,00 €	
ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS / Red pepper salad	8,00 €	14,00 €	
ENSALADA DE PULPO / Octopus salad	10,00 €	17,00 €	14
ATÚN EN MANTECA / Tuna fish with lard	8,50 €	16,00 €	4
TOMATE ALIÑADO "CUQUI" / Tomato salad		8,00 €	
MARISCOS / SHELLFISH			
GAMBAS (COCIDAS O PLANCHA) / Prawns	14,00 €	24,00 €	2
CENTOLLA / Spider crab [Precio Kilogramo]		35,00 €	2
BOGAVANTE / Lobster [Precio Kilogramo]		100,00 €	2
CARABINEROS / Big Red Prawns [Precio Kilogramo]		150,00 €	2
TORTILLA DE CAMARON / Little prawns omelette		3€ unidad	1,2,3
ALMEJA CHIRLA / Small clams		12,00 €	14
SOPAS / SOUPS			
SOPA DE MARISCOS / Shellfish Soup		7,50 €	1,2,4,14
PUCHERO / Spanish stew		5,00 €	1,9
SOPA DE PICADILLO / Picadillo soup		4,50 €	1,3,9
CREMA DE CALABACÍN / Courgette cream		4,50 €	3,7
GAZPACHO		3,50 €	
PESCADOS / FISHS			
PARGO PLANCHA / Grilled Snapper fish		18,00 €	4
PARGO AL COÑAC / Cognac Snapper fish		18,00 €	4,7
CORVINA PLANCHA / Croaker Fish		18,00 €	4
ATUN ENCEBOLLADO EN TOMATE / Tuna fish in onion sauce	8,00 €	15,00 €	1,4
CROQUETAS DE CHOCO EN SU TINTA / Squid croquettes	7,00 €	12,00 €	1,3,7,14
CROQUETAS DE PESCADO / Fish croquettes	7,00 €	11,00 €	1,3,7,14
CROQUETAS DE PUCHERO / (stew) Puchero croquettes	7,00 €	11,00 €	1,3,9
PESCADOS DE TEMPORADA / SEASONAL FISHS			
PEZ LIMÓN / Lemon fish		18,00 €	4
PESCADOS ENTEROS / WHOLE FISH BY WEIGHT			
LENGUADO / Sole		60€ KG	4
URTA		60€ KG	4
PARGO / Snapper fish		60€ KG	4
SALMONETES / Rouget		60€ KG	4
MERO , LUBINA , ETC / Other fish		60€ KG	4
BORRIQUETE		45€ KG	4
CALAMAR		36€ KG	14
PESCADO AL HORNO (Encargo) / Baked fishes (Request)		70€ KG	4



1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

ARROCES / RICE	MEDIAS	ENTERAS	ALERGENOS
MINIMO PARA 2 PERSONAS / Minumun 2 persons			
ARROZ DE MARISCOS / Rice with sellfish	14,50€	Por Persona	2,14
ARROZ DE CARABINEROS / Rice with big red prawns	23€	Por Persona	2,14

CARNES / MEATS

ALBÓNDIGAS EN TOMATE / Meat balls in tomato sauce	6,00 €	10,00 €	1,3
CARNE EN SALSA / Meat in sauce	6,00 €	10,00 €	
ENTRECOT DE TERNERA / Beef Steak	19,00 €		
SOLOMILLO DE TENERA/ Grilled sirloin steak	22,00 €		
SALSAS ADICIONALES / Additional Sauce	2,00 €		

HUEVOS / EGGS

HUEVOS CON PATATAS (2 UND) / Eggs with potatoes		9,50 €	3
HUEVOS CON JAMÓN (2 UND) / Eggs with ham		10,50 €	3

POSTRES / DESSERTS

ARROZ CON LECHE / Rice with milk		3,50 €	7
FLAN DE HUEVO / Home made caramel custard		5,00 €	3,7
YOGURT MASCARPONE Y FRUTOS ROJOS (sin azucar) /Mascarpone yogurt with red fruits (without sugar)		5,00 €	7
FLAN DE QUESO / Chesse custard		5,00 €	3,7
FLAN DE TURRÓN / Caramel of nougat		5,00 €	1,3,8
TARTA DE LIMÓN / Lemon cake		5,00 €	1
FRUTAS DEL TIEMPO / Fruits of season		2,50 €	

HELADOS / Ice-creams

Pedir la carta al camarero / Ask the waiter

BEBIDAS / DRINKS

	PRECIO
AGUA GRANDE	3,00 €
AGUA PEQUEÑA	1,50 €
AGUA CON GAS PEQUEÑA	1,75 €
AGUA CON GAS GRANDE	3,50 €
REFRESCO	2,00 €
ZUMO NATURAL	3,00 €
TUBO DE CERVEZA	2,00 €
JARRA DE CERVEZA PEQUEÑA	3,00 €
JARRA DE CERVEZA GRANDE	10,00 €
BOTELLIN 1/5	1,50 €
BOTELLIN 1/3	3,00 €
TINTO DE VERANO	2,00 €
TINTO DE VERANO CON RIOJA	3,00 €
JARRA DE TINTO 0,5L	3,00 €
JARRA DE TINTO GRANDE 1LITRO	10,00 €
JARRA DE SANGRIA 1LITRO	12,00 €
BOTELLA DE TINTO 1LITRO (TINTO DE VERANO)	5,00 €
GASEOSA GRANDE	4,00 €
BOTELLA DE MANZANILLA	18,00 €

COPA DE VINO (FINOS, RIBERA, RIOJA, VERDEJO...)

Pedir la carta al camarero / Ask the waiter

PAN POR PERSONA

1,10€

**Contiene
Gluten**

CAFÉS / COFFE

PRECIO

CAFE-INFUSIÓN / Coffe

2,00 €

CAPUCCINO

3,00 €

TÉ ESPECIAL

2,50 €

CARAJILLO

3,00 €

LICORES

COPA DE LICOR

4,50 €

CHUPITO

2,50 €

COPA DE LICOR ESPECIAL

5,00 €

CHUPITO ESPECIAL

3,00 €

COMBINADO

6,00 €

COMBINADO ESPECIAL

8,00 €

*Restaurante
Las Rejas*

*Desde 1987 ofrecemos una cocina sensata y gustosa
basada en los mejores productos de la zona.*

*Las Rejas es el resultado de la idea que tiene nuestro personal de cómo elaborar
nuestros productos frescos de la zona.*

*La cocina, el servicio y el entorno se combinan para conseguir la satisfacción
completa del Cliente.*

GRACIAS!

www.lasrejasrestaurante.com

**“El cumplimiento de la normativa sanitaria vigente,
este establecimiento garantiza que los productos de la pesca
de consumo en crudo o los que por su proceso de elaboración
no han recibido un calentamiento superior a 60°C en el centro del producto,
se han congelado a -20°C durante al menos 24 horas”**

**Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis
por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos
que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades**

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



ESCANÉAME!