

La Zarranda

R E S T A U R A N T E

ENTRANTES

- Marinera 3,00€
- Trozo Pulpo al horno 3,00€
- Tigres 3,00€
- Croqueta de rabo de Toro con boletus 3,00€
- Croqueta de bogavante 3,00€
- Trozo de hueva o de mojama, unidad1,80€
- Ración Jamón Ibérico 25,00€

ENSALADAS

- Tomate con bonito o ventresca 18,00€
- Especial de casa (con brotes, frutos secos y foie) 15,00€

SOPAS

- Consomé con albóndigas de pavo (en temporada) 6,00€

VERDURAS

- Alcachofas laminadas con jamón ibérico 18,00€
- Judías salteadas con cocochas de bacalao... 20,00€
- Alcachofas de la casa..... 6,00€
- Berenjenas rellenas12,00€
- Verduras plancha 14,00€
- Pastel de verduras12,00€

ARROCES - POR ENCARGO

- Arroz y verduras 14,00€
- Arroz con conejo 16,00€
- Arroz con pollo campero y alcachofas..... 16,00€
- Arroz marinero y caldero..... 20,00€

Nota: Arroz mínimo para 2 personas

Pan y aperitivo de la casa, por persona1,50€



MARISCOS Y PESCADOS

- Quisquilla, langostinos, gamba blanca de arrastre, gamba roja 100 gr. s/m
- Almejas de carril y ostras por encargo..... s/m
- Calamar potera 18,00€
- Merluza pincho 19,00€
- Lenguado 22,00€
- Rodaballo 22,00€
- Lubina salvaje en su jugo 19,00€
- Dorada a la sal 18,00€
- Cochas de merluza al pil-pil 29,00€
- Sashimi de atún rojo 24,00€
- Tartar de atún rojo 20,00€
- Parrillada mixta de pescado y marisco (2 pax) 68,00€
- Atún de ijada en temporada 24,00€

CARNES

- Chuletón de Ternera gallega (49€/kilo) s.peso
- Solomillo de ternera plancha 28,00€
- Entrecot plancha 24,00€
- Solomillo con foie al Pedro Ximénez... 30,00€

Nota: La elaboración con cualquier tipo de salsa conlleva un suplemento de 3,00€

- Paletilla de cabrito 29,00€
- Chuletas de cabrito a la plancha 19,00€
- Chuletas de cabrito al ajo cabañil 20,00€
- Chapinas de cabrito 16,00€
- Rabo de toro 20,00€
- Carrillera de ternera 18,00€
- Montadito de solomillo con foie..... 9,80€

POSTRES

- Flan de queso 6,00€
- Panacota estilo La Parranda 8,00€
- Tocino de cielo 6,00€
- Pan de Calatrava 5,00€
- Leche frita 10,00€
- Paparajotes 6,00€
- Fruta de temporada 6,00€
- Helado de chocolate / Turrón,..... 6,00€
- Tarta de la Casa (estilo tarta de la abuela) 6,50€

MENÚ DEL DIA16,00€

GUISOS DIARIOS,

ESPECIALIDAD DEL CHEF PEPE GUILLÉN 9,00€

VINOS TINTOS

-De la Región

- Juan Gil Crianza - Jumilla-	20,00€
- Las Reñas Selección -Bullas-.....	19,00€
- De Nariz renoir -Yecla-	26,00€
- MMM Macho Man Monastrell - Jumilla-	24,00€
- Equilibrio -Jumilla-	17,00€

-Ribera de Duero

-Melior (vino de la casa)	18,00€
-Emma	19,00€
-Emilio Moro	32,00€
-Matarromera	32,00€
-Abadía Retuerta	42,00€
-Pago de Carrovejas	46,00€
-Hacienda Monasterio.....	49,00€

-Rioja

-Lágrimas de María (vino de la casa).....	16,00€
-Marqués de Cáceres	20,00€
-Ramón Bilbao	22,00€
-Muga Crianza	30,00€
-Luis Cañas	25,00€

VINOS ROSADOS

-Marqués de Cáceres Excellent.....	16,00€
-Otazu Merlot	17,00€
-Las Reñas	13,00€

VINOS BLANCOS

-Rueda

-José Pariente	19,00€
-Lagartijo (Rueda de la casa)	16,00€
-Señorío Delizia	18,00€
-De Verdeo verdejo Melior	16,00€
-El Gordo del Circo	19,00€
-Emina	16,00€

-Albariño

-Pazo das Bruxas - Rías Baixas B. Torres	19,00€
-Mar de Frades	29,00€
-Martín Codax	24,00€
-Mareas Vivas	19,00€

-Valdeorras

- A Coroa Godello.....	24,00€
------------------------	--------

CAVAS & CHAMPAGNE

-Gramona Imperial	30,00€
-Cava de la casa.....	18,00€
-Première Bulle	29,00€
-Moët & Chandon	56,00€
-Veuve Clicquot	60,00€

COPAS DE VINO

-Vino blanco	4,50€
-Vino tinto	4,90€

CERVEZAS

-Caña.....	2,00€
-Copa especial	3,50€
-Jarra de cerveza	9,00€

REFRESCOS, AGUAS

-Botella agua 1 L	3,00€
-Refrescos (Coca-Cola, Fanta, Tónica)	2,80€

CAFÉS

-Café ó Té	1,80€
------------------	-------

MENÚ DEGUSTACIÓN

Aperitivo de la casa

Timbal de ensaladilla con hueva de trucha

Croquetas de rabo de toro

Tomate con boquerones

Lomo de dorada en su jugo

Costillar de cabrito a la murciana

Repostería casera

Bodega no incluida

37€ iva incluido

iva incluido

Nota: Las raciones colectivas al centro de mesa, se servirán acorde con el número de comensales.

El precio se marcará según el número de comensales, siempre inferior al mercado por ración individual.