LA ESPIGA

CARTA

Cocina de Mercado y Generosa

"Cocina con alma, como en casa... pero mejor servida"

Platos Estrella del Chef

Sepia del Pescador con Toque de Autor 20€

Generosa ración de sepia de primera calidad, hecha a la plancha al punto perfecto, acompañada de patatas caseras, ensalada fresca y nuestro alioli casero.

Bacalao "Delicia del Cantábrico 18€

[illegible] crujiente o gratinado al horno con alioli suave.
[illegible] empanado de patatas caseras y pimientos confitados.

Selección de carnes al punto

Entrecot "Maestro Asador" 22€

Ternera nacional (300g), al punto. Opcional: salsa roquefort, pimienta o chimichurri

Lomo o Pechuga "Fit & Sabroso" 13,75·

A la plancha, con verduras asadas y arroz basmati

Escalope "Casa Sabor" 14·

Pollo o lomo empanado, con patatas caseras y ensalada

Arroces al Momento (mín. 2 personas)

Paella Mixta "Dominguera del Chef" 16,80€/PERSONA

Paella de Marisco "Costa Dorada" 23€/PERSONA

Arroz Negro "Capricho Marino" 18,80€/PERSONA

Arroz Marinera "Receta de la Abuela" 23€/PERSONA

Arroz Brut "Togón Balear" 17€/PERSONA

Especialidades de la Casa

Caracoles "A Fuego Lento" 15€

Con la salsa secreta del chef

Clásicos que Nunca Fallan

Pepitos La Espiga (Pollo o Lomo) 7,80€

En pan crujiente, con pimientos y queso fundido.

Postres caseros

Pudin, Flan o Natillas 4·

Recetas tradicionales de siempre

Tarta de Queso con Arándanos 5·

Suave y cremosa, con topping de arándanos

Tarta del dia 5€

Nuestro capricho, casera y variada

Nata: suplemento 0,50 ·

TODOS NUESTROS PLATOS SE ELABORAN AL MOMENTO, CON RACIONES ABUNDANTES.

LA CALIDAD Y EL SABOR SON NUESTRA FIRMA

Escaneado con CamScanner