








sa **Cranca**
arrocería

sa Cranca











arrocería

Menú Oro

Entrantes

-  Tabla de jamón y queso
-  Ensalada con queso rulo de cabra
-     Buñuelos de bacalao
-  Gambas al ajillo

Segundos Platos

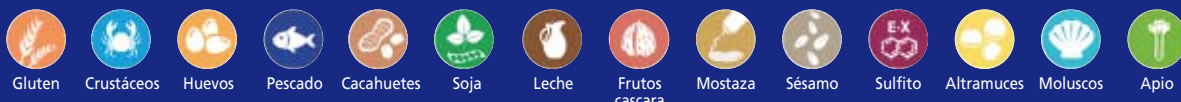
-   Arroz con chuletón
-     Paella reina
- Entrecot al gusto
-     Rape suavizado a la crema con salsa de gambas

Postres a Elegir

Bebidas

Albariño Mar de Frades
Cava Juve & Camps
Añares Reserva
Agua

50,00 € por persona





ENTRANTES

	€ 1/2	€
Ensalada especial Sa Cranca..... <i>Con aguacates y gambas sobre una cuna de jamón de jabugo</i>	9.50	16.50
Ensalada mixta con ventresca.....	6.00	10.00
Ensalada de cogollos de Tudela con anchoas.....	6.50	11.50
Ensalada de rulo de cabra	7.00	12.00
Ensalada vegetal.....	5.50	9.00
Ensalada de frutos del mar	6.00	11.00
Gambitas fritas.....	8.50	14.00
Tablas de surtido de ibérico.....	9.50	17.50
Surtido de fritura andaluza.....	9.00	17.50
Fritura especial sa Cranca..... <i>Cazón, gambas, chopitos y pescaditos</i>	12.50	21.50
Pimientos de padrón.....	5.00	8.00
Fritura de verduras frescas.....	7.00	13.00
Tabla de quesos	8.00	14.00
Espárragos trigueros con salmón ahumado.....	5.50	9.50
Jamón de jabugo.....	12.50	21.50
Boqueroncitos fritos.....	6.50	11.50
Mejillones al vapor con salsa bilbaína.....	5.50	9.50
Calamar a la romana estilo casero.....	7.00	13.00
Chopitos fritos.....	7.50	13.50
Gambas a la plancha.....	12.50	21.00
Gambas al ajillo.....	10.50	19.00
Navajas a la plancha.....	8.50	14.00
Frito marinero al estilo mallorquín.....	6.50	12.00
Pulpo a la gallega.....	8.50	15.50
Croquetas de queso de cabra.....	5.50	9.00
Croquetas de espinacas.....	5.00	8.00
Croquetas de pollo.....	5.00	8.00
Buñuelos de bacalao.....	6.50	11.00
Sopa de pescado.....		9.00
Gazpacho (en temporada).....		7.00
Pan y mantequilla.....		1.95
All i Oli.....		2.50

Precios en Euros / IVA incluido



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuetes



Soja



Leche



Frutos
cascara



Mostaza



Sésamo



Sulfito



Altramuces



Moluscos



Apio



CARNES

€

Codillo de Jamón.....	15.50
Parrillada de carne.....	18.00
Entrecot a la pimienta verde o plancha.....	19.00
Escalopines Ibericos a la mostaza.....	16.00
Solomillo de ternera.....	21.00
Filet mignon al roquefort.....	19.50
Chuletitas de cordero lechal.....	19.00
Chuletón de vacuno mayor.....	25.00

NUESTROS ARROCES

Mínimo 2 personas, precio por persona

€

Paella mixta valenciana.....	16.00
Paella ciega mixta (todo limpio).....	16.00
Paella de montaña con chuleton de vacuno mayor.....	16.50
Paella de pescado con almejas.....	17.50
Paella negra (sepia y su tinta).....	14.00
Arroz a banda con pescado y marisco.....	24.00
Arroz a banda con all i oli.....	12.00
Paella campera (sólo carne de campo).....	14.50
Paella de convento (sólo verduras).....	13.50
Paella marinera (sólo pescado y calamar).....	16.50
Fideuá de marisco.....	19.90
Paella mixta de fideos (todo limpio).....	16.00
Paella negra de fideos (sepia y su tinta).....	14.00
Paella peralta (pescado y gambas).....	16.50
Paella de Cranca (con centollo).....	20.50
Arroz marinero caldoso.....	20.00
Paella de bogavante.....	28.90
Paella de marisco.....	19.90
Paella ciega de marisco (todo limpio).....	17.50
Arroz al horno.....	15.00
Paella de pollo de corral (sólo pollo y verdura).....	15.00
Paella de bacalao con verdura.....	16.00
Paella de pescado y marisco.....	22.00
Arroz brut mallorquín.....	15.00
Paella reina de Sa Cranca (bogavante, cigalas, almejas y pescado).....	32.00
Paella de pulpo estilo a la gallega.....	15.50
Paella de chopitos con almejas.....	17.50
Arroz meloso con verduras estilo mallorquín.....	14.50
Paella ciega de pescado.....	18.00

Precios en €uros / IVA incluido



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuetes














Soja

















Leche




PESCADOS

	€
 Parrillada de marisco.....	25.00
 Parrillada de pescado.....	24.00
 Parrillada de pescado y marisco.....	31.50
 Dorada a la plancha o espalda.....	17.00
 Lenguado a la plancha.....	21.00
 Rape con gambas suavizado a la crema.....	19.50
 Gallo de san Pedro a la plancha o frito con cebolla.....	25.00
 Parrillada especial con bogavante.....	39.00
 Salmón a la pimienta verde o horno con verduras.....	16.00
 Merluza en salsa verde con almejas o marinera.....	16.00
 Filete de gallo al Jabugo.....	14.00

POSTRES CASEROS

	€
 Carpaccio de pera con reducción de vino tinto.....	5.00
 Helados variados.....	4.90
 Crema catalana casera.....	4.50
 Natillas caseras.....	4.00
 Tarta de queso fresco.....	5.00
 Profiteroles.....	6.90
 Gató con helado.....	5.90
 Tarta de la casa.....	5.00
 Biscuit de almendra con salsa de chocolate.....	4.90
Sorbetes variados.....	4.00
 Tarta de whisky helada.....	5.90
 Carpaccio de piña natural.....	5.00
 Helado de la casa con frutas del bosque.....	5.90
Piña natural.....	3.75
 Panacota casera.....	4.00
 Mousse casero de chocolate negro.....	4.00

MENÚ NIÑOS

	€
 Espaguetis Bolognesa.....	10.00
 Escalope de pollo.....	11.00
 Escalope de ternera.....	11.00

Precios en €uros / IVA incluido



Menü

VORSPEISEN

	€ 1/2	€
Salatspezial "Sa Cranca" <i>mit Avocados und Garnelen auf einer Wiege aus Jabugoschinren</i>	9.50	16.50
Gemischter Salat mit Thunfischbauch (Ventresca).....	6.00	10.00
Salatherzen aus Tudela Art, mit Sardellen.....	6.50	11.50
Salat mit Ziegenfrischkäse.....	7.00	12.00
Gemüsesalat.....	5.50	9.00
Meeresfrüchtesalat.....	6.00	11.00
Frittierte kleine Garnelen.....	8.50	14.00
Hochwertige Iberisches Wurst auf Holzbrett serviert.....	9.50	17.50
Andalusisches frittiertespezialitäten.....	9.00	17.50
Frittiertes spezialteller "sa Cranca" <i>Hundhai, Garnelen, kleine Tintenfische und kleine Fische</i>	12.50	21.50
Paprika aus Padrón.....	5.00	8.00
Gegrilltes Frische Gemüse.....	7.00	13.00
Verschiedene Käsesorten.....	8.00	14.00
Wilder Spargel mit Räucherlachs.....	5.50	9.50
Jabugo Schinkenteller.....	12.50	21.50
Frittierte kleine Sardellen (Boquerones).....	6.50	11.50
Gedünstete Mieschmuscheln á la Bilbaína Art vorbereitet.....	5.50	9.50
Panierte Tintenfischringe "Hausgemachte Art".....	7.00	13.00
Frittierte kleine Tintenfische (Chopitos fritos).....	7.50	13.50
Gegrillte Garnelen.....	12.50	21.00
Garnelen in Knoblauchsoße.....	10.50	19.00
Gegrillte Meerscheide (Navajas).....	8.50	14.00
Seemann "Frito" (meeresfruchte) auf Mallorkinische Art.....	6.50	12.00
Krake auf Galizische Art.....	8.50	15.50
Gefüllte Krokette mit Zigenkäse.....	5.50	9.00
Gefüllte Krokette mit Spinat.....	5.00	8.00
Hänchenkrokette.....	5.00	8.00
Windbeutel gefüllte mit Kabeljau.....	6.50	11.00
Fischsuppe.....		9.00
Gazpacho (nür Saison).....		7.00
Brott und Butter.....		1.95
All i Oli (Selbstgemachte Knoblauch Mayonnaise.....		2.50

Preis in Euros / MwSt. enthalten



Kleber



Krustentiere



Eier



Kleber



Peanuts








Soy



Milch

FLEISCH


€

Schinkeneisbein	15.50
Gegrilltes Fleischplatte	18.00
 Entrecôte mit grüne Pfeffersauce oder gegrilltes	19.00
   Kleine Iberischer Schnitzeln mit Senfsauce	16.00
Lendensteak	21.00
 Filet "Mignon" in Roquefortsauce	19.50
Lammkoteletts (aus Juugtiere)	19.00
T-bone Steak vom Grill	25.00

UNSER REISKARTE

Mindstens 2 personen, Preis pro Person

€

  Gemischte Paella aus Valencianische Art (Original)	16.00
  Blinde Paella (alles sauber) gemischte	16.00
 Gebirgs Paella mit Rindersteak	16.50
  Paella mit Muscheln	17.50
   Schwarze Paella aus Tintenfisch tinte	14.00
    Reis "a Banda" mit Fisch und Meeresfrüchte	24.00
   Reis "a Banda" mit Ali-oli	12.00
 Feld Paella (nur Feldfleisch)	14.50
 Kloster Paella (nur Gemüse)	13.50
    Matrose Paella (nur Fisch und Tintenfisch)	16.50
    Fideua mit Meeresfruchte	19.90
   Gemischte Paella mit Nudeln (alles sauber)	16.00
    Schwarze Paella mit Nudeln (Sepia und ihre Tinte)	14.00
    Peralta Paella (Fisch und Garnelen)	16.50
    Paella mit Seespinne	20.50
    Reis mit Brühe "Matrosen Art"	20.00
    Hummer Paella	28.90
    Paella mit Meeresfrüchte	19.90
    Blinde Paella mit Meeresfrüchte (alles sauber)	17.50
 Gebackener Reis	15.00
 Hähnchen Paella aus Bauerhof (nur Hähnchen und Gemüse)	15.00
   Kabeljau Paella mit Gemüse	16.00
    Paella mit Fisch und Meeresfrüchte	22.00
 Mallorquinisches "Arroz Brut"	15.00
     Königlich Paella "Sa Cranca" mit Hummer, Kaisergranat, Muscheln und Fisch	32.00
    Octopus Paella aus Galizischen Art	15.50
    Paella mit kleine Kalamares und Muscheln	17.50
 Leicht Feuchtes Reispfanne mit Gemüse "Mallorquinisches Art"	14.50
    Blind Paella mit Fisch (alles sauber)	18.00

Preis in Euros / MwSt. enthalten





Menü

FISCH

€

		Grillplatte aus Meeresfrüchte.....	25.00	
		Grillplatte aus Verschiedene Fischarten.....	24.00	
			Grillplatte aus Fisch und Meeresfrüchte.....	31.50
		Gegrillte Dorade oder auf Rückenseite Vorbereitet.....	17.00	
		Gegrillte Seezunge.....	21.00	
		Seeteufel mit Garnelen Creme Sauce.....	19.50	
		Flügelbutt aus "San Pedro" auf Grill oder mit Zwiebeln frittiert.....	25.00	
			Spezieller Grilltelles mit Hummer.....	39.00
		Lachs mit grünem Pfeffer oder im Ofen mit Gemüse vorbereitet.....	16.00	
			Seehecht in grüner Sauce mit Muscheln.....	16.00
		Flügelbutt Fisch mit Jabugoschinken vorbereitet.....	14.00	

DESSERTS

€

	Birnen-Carpaccio mit Rotweinschaum.....	5.00	
	Verschiedene Eisvariationen.....	4.90	
	Selbst gemachte "Katalanische Crème".....	4.50	
	Selbst gemachte "Vanillecreme".....	4.00	
	Käsekuchen.....	5.00	
	Gefüllter "Windbeutel".....	6.90	
		Mandelkuchen mit Eiscreme.....	5.90
	Torte des Tages.....	5.00	
		Biscuite mit Mandeln und Schokoladen Sauce.....	4.90
	Sorbête Variation.....	4.00	
		Whisky Kuchen (gefroren).....	5.90
		Carpaccio auf frische Ananas.....	5.00
		Eiscreme mit Früchten.....	5.90
	Frische Ananas.....	3.75	
	Selbst gemachte Panacota.....	4.00	
		Mousse aus Schokolade (hausgemacht).....	4.00

KINDERMENÜ (für die kleinen)

€

	Espaguetti Bolognese.....	10.00
	Hänchenschnitzel.....	11.00
	Rindschnitzel.....	11.00

Preis in €uros / MwSt. enthalten



Kleber
Gluten



Krustentiere
Crustaceans



Eier
eggs



Fisch
Fish



Erdnüsse
Peanuts



Soja
Soy



Milch
Milk



STARTERS

	€ 1/2	€
Special salad Sa Cranca..... With avocado and prawns in "Jabugo" sauce	9.50	16.50
Mixed Salad with tuna.....	6.00	10.00
Tudela lettuce hearts salad with anchovies.....	6.50	11.50
Goat's cheese roulade salad.....	7.00	12.00
Vegetable Salad.....	5.50	9.00
Seafood Salad.....	6.00	11.00
Fried prawns.....	8.50	14.00
Iberian Assortment.....	9.50	17.50
Fried Andalusian Style selection.....	9.00	17.50
Sa Cranca fries specialities..... Dogfish, prawns, baby squid and fish	12.50	21.50
Spicy Padrón peppers.....	5.00	8.00
Fried fresh vegetables.....	7.00	8.00
Assorted cheeses.....	8.00	14.00
Wild asparagus with smoked salmon.....	5.50	9.50
Iberian Ham.....	12.50	21.50
Fried whitebait.....	6.50	11.50
Steamed mussels in "bilbaina sauce".....	5.50	9.50
Squid fried in home-made style batter.....	7.00	13.00
Fried small squid.....	7.50	13.50
Grilled prawns.....	12.50	21.00
Prawns in garlic oil.....	10.50	19.00
Grilled razor clams.....	8.50	14.00
Sailor frito mallorcan style.....	6.50	12.00
Galician style octopus.....	8.50	15.50
Goat cheese croquettes.....	5.50	9.00
Spinach croquettes.....	5.00	8.00
Chicken croquettes.....	5.00	8.00
Cod fritters.....	6.50	11.00
Fish soup.....		9.00
Gazpacho (seasonal).....		7.0
Bread and butter.....		1.95
All Oli.....		2.50

Prices in Euros / VAT included





Menu

MEAT

€

Ham knucle.....	15.50
Meat barbeque.....	18.00
Entrecotte with green pepper sauce or grilled.....	19.00
Iberian schnitzel in mustard sauce.....	16.00
Sirloin steak.....	21.00
Filet mignon with roquefort sauce.....	19.50
Lamb cutlets.....	19.00
T-bone steak grilled.....	25.00

OUR RICE DISHES

€

Min. two persons, price per portion

Valencian mixed paella.....	16.00
Mixed blind paella (no bones or shells).....	16.00
Mountain paella with T-bone steak grilled.....	16.50
Fish paella with cockles.....	17.50
Black paella (cuttlefish and his ink).....	14.00
Rice a banda with fish and shellfish.....	24.00
Rice a banda with "all i oli".....	12.00
Farmhouse paella (only free-range meat).....	14.50
Convent paella (only vegetables).....	13.50
Paella marinera (only fish and squid).....	16.50
Shellfish fideua (paella of noodles).....	19.90
Mixed paella of noodles (no bones or shells).....	16.00
Black paella of noodles (cuttlefish and his ink).....	14.00
Paella peralta (fish and prawns).....	16.50
Paella de cranca (with crab).....	20.50
Rice "a la marinera" (in broth).....	20.00
Lobster paella.....	28.90
Shellfish paella.....	19.90
Shellfish blind paella (no bones or shells).....	17.50
Baked rice.....	15.00
Range chicken paella (only chicken and vegetables).....	15.00
Cod with vegetables Paella.....	16.00
Seafood paella.....	22.00
Brut Majorcan rice.....	15.00
Paella Queen Sa Cranca (lobster, crayfish, clams and fish).....	32.00
Paella with octopus "galician style".....	15.50
Pella with small squid and cockles.....	17.50
Rice with vegetables mallorcan style.....	14.50
Fish blind paella.....	18.00

Prices in Euros / VAT included



Gluten



Crustaceans



Eggs



Fisch



Peanuts



















Soy



















Milk




FISH

	€
 Selection of grilled shellfish.....	25.00
 Selection of grilled fish.....	24.00
  Selection of grilled fish and shellfish.....	31.50
 Golden fish grilled or skin down.....	17.00
 Grilled sole fish.....	21.00
  Monkfish with prawns in cream.....	19.50
 Grilled John Dory or fried with onions.....	25.00
  Special barbeque with lobster.....	39.00
  Salmon with green pepper or baked with vegetables.....	16.00
  Hake in green sauce with clams or marinera style.....	16.00
 John Dory fillet Jabugo.....	14.00

DESSERTS

	€
 Pear carpaccio with red wine reduction.....	5.00
 Ice cream selection.....	4.90
 Homemade cream brule.....	4.50
 Homemade custard cream.....	4.00
 Cheese cake.....	5.00
 Profiteroles.....	6.90
  Mallorcan cake with almond and ice cream.....	5.90
 Home made cake.....	5.00
 Almond biscuit with chocolate sauce.....	4.90
Sorbets selection.....	4.00
  Whisky ice cake.....	5.90
 Fresch pineapple carpaccio.....	5.00
 Home ice cream with fruits.....	5.90
Fresh pineapple.....	3.75
 Homemade Panacota.....	4.00
 Homemade black chocolate mousse.....	4.00

CHILDREN MENU

	€
 Espaguetti Bolognesa.....	10.00
 Chicken schnitzel.....	11.00
 Veal schnitzel.....	11.00

Prices in Euros / VAT included



Menu

HORS-D'OEUVRE

	€ 1/2	€
 Salade spéciale "Sa Cranca" Avec avocat et gambas sur jambon de "jabugo"	9.50	16.50
  Salade variée.....	6.00	10.00
 Bourgeons de Tudela avec anchois.....	6.50	11.50
 Salade au fromage de chèvre.....	7.00	12.00
Salade de légumes.....	5.50	9.00
  Salade aux fruits de mer.....	6.00	11.00
  Friture de gambitas.....	8.50	14.00
 Variétés d'ibériques.....	9.50	17.50
   Friture variée à l'andalouse.....	9.00	17.50
   Friture spéciale Sa Cranca..... Aiguillat, gambas, petites seiches et petits poissons	12,50	21.50
Poivrons de "Padron".....	5.00	8.00
 Friture de légumes frais.....	7.00	13.00
  Variétés de fromages.....	8.00	14.00
 Asperges sauvages avec saumon fumé.....	5.50	9.50
Jambon de Jabugo.....	12.50	21.50
  Friture de maquereaux.....	6.50	11.50
   Moules à la vapeur avec sauce "bilbaina".....	5.50	9.50
  Calamars à la romaine.....	7.00	13.00
  Petits calamars frits.....	7.50	13.50
 Gambas grillées.....	12.50	21.00
 Gambas à l'ail.....	10.50	19.00
Canifs grillés.....	8.50	14.00
 Fruits de mer style majorquin.....	6.50	12.00
  Poulpe à la galicienne.....	8.50	15.50
   Croquettes au fromage de chèvre.....	5.50	9.00
   Croquettes d'épinards.....	5.00	8.00
   Croquettes de poulet.....	5.00	8.00
    Beignets de morue.....	6.50	11.00
   Soupe de poisson.....		9.00
 "Gazpacho" (en saison).....		7.00
  Pain et beurre.....		1.95
 Aioli.....		2.50

Prix en Euros / TVA incluse



Gluten



Crustacés



Oeufs



Poissons



Cacahuètes






Soja



Lait

VIANDES




























€

Coude de porc.....	15.50
Viandes grillées.....	18.00
 Entrecôte au poivre vert ou grillée.....	19.00
 Escalopines ibériques à la moutarde.....	16.00
Filet de boeuf.....	21.00
 Filet mignon au Roquefort.....	19.50
Petites côtelettes d'agneau de lait.....	19.00
Steak de boeuf.....	25.00

NOS RIZ

€

2 personnes minimum, prix par ration

 Paella mixte valencienne.....	16.00
 Paella "ciega" mixte (sans os ni arêtes).....	16.00
 Paella de montagne avec viande de boeuf.....	16.50
 Paella de poissons avec palourdes.....	17.50
 Paella noire (à l'encre de seiche).....	14.00
 Riz "à banda" aux poissons et fruits de mer.....	24.00
 Riz "à banda" avec aioli.....	12.00
 Paella (seulement viande de ferme).....	14.50
 Paella aux légumes.....	13.50
 Paella marinère (seulement poissons et calamars).....	16.50
 Fideuá aux fruits de mer (paella de vermicelles).....	19.90
 Paella mixte de vermicelles (sans os ni arêtes).....	16.00
 Fideuá noire (paella de vermicelles à l'encre de seiche).....	14.00
 Paella "peralta" (poissons et gambas).....	16.50
 Paella "Sa Cranca" (au crabe).....	20.50
 Marmite de riz aux fruits de mer.....	20.00
 Paella au homard.....	28.90
 Paella aux fruits de mer.....	19.90
 Paella "ciega" aux fruits de mer (sans os ni arêtes).....	17.50
 Riz au four.....	15.00
 Paella au poulet (de ferme en plein air) (seulement poulet et légumes).....	15.00
 Paella de morue avec légumes.....	16.00
 Paella aux fruits de mer et poissons.....	22.00
 "Arroz Brut" (marmite de riz spéciale Majorque).....	15.00
 Paella "Reine Sa Cranca" (homard, langoustines, palourdes et poissons).....	32.00
 Paella poulpe à la galicienne.....	15.50
 Paella au petits calamars et palourdes.....	17.50
 Riz avec légumes style Majorque (dans son jus de cuisson).....	14.50
 Paella "ciega" aux poissons (sans arêtes).....	18.00

Prix en Euros / TVA incluse





Menu

POISSONS

€

	Grillade aux fruits de mer.....	25.00
	Grillade de poissons.....	24.00
	Grillade de poissons et fruits de mer.....	31.50
	Dorade au grill ou dos de dorade.....	17.00
	Sole grillée.....	21.00
	Lotte avec gambas à la crème.....	19.50
	Saint-Pierre au grill ou frit avec oignon.....	25.00
	Grillade spéciale avec homard.....	39,00
	Saumon au poivre vert ou au four avec légumes.....	16.00
	Colin à la sauce verte avec palourdes ou à la marmite.....	16.00
	Filet de Saint-Pierre au Jabugo.....	12,50

DESSERTS FAITS MAISON

€

	Carpaccio de poire avec réduction de vin rouge.....	5.00
	Glaces (différents parfums).....	4.90
	Crème catalane (fait maison).....	4.50
	Crème anglaise (fait maison).....	4.00
	Tarte au fromage blanc.....	5.00
	Choux à la crème.....	6.90
	"Gató" avec glace (tarte d'amande avec de la glace d'amande).....	5.90
	Gâteau de la maison.....	5.00
	Biscuit d'amandes avec sauce de chocolat.....	4.90
	Sorbets (différents parfums).....	4.00
	Tarte glacée au whisky.....	5.90
	Carpaccio d'ananas frais.....	5.00
	Glace "Sa Cranca" aux fruits rouges.....	5,90
	Ananas frais.....	3,75
	Panacota (fait maison).....	4.00
	Mousse au chocolat noir (fait maison).....	4.00

MENU ENFANTS

€

	Spaguettis à la Bolognaise.....	10.00
	Escalope de poulet.....	11.00
	Escalope de veau.....	11.00

Prix en Euros / TVA incluse



Gluten



Crustacés



Oeufs



Poissons



Cacahuètes































Soja



Lait

ANTIPASTI

	€ 1/2	€
 Insalata speciale Sa Cranca..... Avocado, gamberi e prosciutto di "Jabugo"	9.50	16.50
 Insalata speciale con tonno.....	6.00	10.00
 Insalata di lattughe con acciughe.....	6.50	11.50
 Insalata di rullo di capra.....	7.00	12.00
Insalata vegetale.....	5.50	9.00
 Insalata di frutti di mare.....	6.00	11.00
 Gamberetti fritti.....	8.50	14.00
 Tabola di inbuttiti iberici.....	9.50	17.50
 Misto de frittura andalusa.....	9.00	17.50
 Frittura speciale Sa Cranca..... <i>Palombo, gamberetti, calamaretti e pesciolini</i>	12.50	21.50
Peperoni del padrone.....	5.00	8.00
 Frittura di verdure fresche.....	7.00	13.00
 Tabola di formaggi.....	8.00	14.00
 Asparagi con salmone affumicato.....	5.50	9.50
Prosciutto di jabugo.....	12.50	21.50
 Alici fritte.....	6.50	11.50
 Lozze al vapore con salsa bilbaína.....	5.50	9.50
 Calamari alla romana.....	7.00	13.00
 Calamarini fritti.....	7.50	13.50
 Gamberi alla plancia.....	12.50	21.00
 Gamberi all'aglio.....	10.50	19.00
Cannolicchi alla plancia.....	8.50	14.00
 Fritto marinaio allo stilo maiorchino.....	6.50	12.00
 Piovra alla gaiega.....	8.50	15.50
 Crochette di formaggio di capra.....	5.50	9.00
 Crochette di espinacci.....	5.00	8.00
 Crochette di pollo.....	5.00	8.00
 Frittelle di baccala.....	6.50	11.00
 Zuppa di pesce.....		9.00
 Zuppa fredda (solo in temporata).....		7.00
 Pane e burro.....		1.95
 Aglio e olio.....		2.50

Prezi in €uros / IVA compresa



CARNE

€

Stinchi di prosciutto.....	15.50
Grigliata di carne.....	18.00
Costata di manzo al pepe verde o plancia.....	19.00
Escaloppine di vitello alla senape.....	16.00
Costata di manzo.....	21.00
Filet mignon al roquefort.....	19.50
Costolette di agnello da latte.....	19.00
Bistecca di manzo.....	25.00

NOSTRI RISOTI

Minimo 2 persone, prezzo a razione

€

Paella mista valenciana.....	16.00
Paella cieca mista (tutto limpio).....	16.00
Paella di montagna con bistecca di manzo.....	16.50
Paella de pesce con vongole.....	17.50
Paella negra (seppia con tinta).....	14.00
Risotto a banda con pesce e frutti di mare.....	24.00
Risotto a banda con aglio e olio.....	12.00
Paella campera (solo carne di campo).....	14.50
Paella de convento (solo verdura).....	13.50
Paella marinara (solo pesce e calamari).....	16.50
Fideúa di frutti di mare.....	19.90
Paellas mista di spaghetti (tutto limpio).....	16.00
Paella negra di spaghetti (seppia con tinta).....	14.00
Paella peralta (pesce e gamberetti).....	16.50
Paella de Cranca (con granceola).....	20.50
Risotto marinaio malandrino.....	20.00
Paella al astice.....	28.90
Paella di frutti di mare.....	19.90
Paella ciega al frutti di mare (tutto limpio).....	17.50
Risotto al forno.....	15.00
Paella di pollo ruspante.....	15.00
Paella di merluzzo con verdure.....	16.00
Paella di pesce e frutti di mare.....	22.00
Risotto brut maiorchino.....	15.00
Paella reina di "Sa Cranca" (astice, scampi, vongole e pesci).....	32.00
Paella di piovra allo stilo gaiego.....	15.50
Paella di calamarini con vongole.....	17.50
Risotto cremoso con verduras allo stilo maiorchino.....	14.50
Paella cieca di pesce.....	18.00

Prezi in €uros / IVA compresa



Glutine



Crostaicei



Uova



Pesce



Arachidi














Soia

















latte




PESCE

	€
 Grigliata di frutti di mare.....	25.00
 Grigliata di pesce.....	24.00
 Grigliata di pesce e frutti di mare.....	31.50
 Orata alla piastra o in padella.....	17.00
 Sogliola alla griglia.....	21.00
 Coda di raspo con gamber alla crema.....	19.50
 Gallo di san Pedro alla griglia o fritto con cipolla.....	25.00
 Grigliata speciale di astice.....	39.00
 Salmone al pepe verde o al forno con verdura.....	16.00
 Nasello in salsa verde con vongole o marinaia.....	16.00
 Filette di gallo al Jabugo.....	14.00

DOLCI FATTI IN CASA

	€
 Carpaccio di pera con riduzione di vino nero.....	5.00
 Gelati vari.....	4.90
 Crema catalana fatta in casa.....	4.50
 Crema pasticcera fatta in casa.....	4.00
 Torta di formaggio fresco.....	5.00
 Profiteroles.....	6.90
 Gató con gelato.....	5.90
 Torta della casa.....	5.00
 Biscuit di mandorle con salsa di cioccolato.....	4.90
Sorbetto variato.....	4.00
 Torta al whisky gelata.....	5.90
 Carpaccio di ananas al naturale.....	5.00
 Gelato della casa con frutti del bosche.....	5.90
Ananas al naturale.....	3.75
 Panna cotta della casa.....	4.00
 Mousse della casa di cioccolato nero.....	4.00

MENU PER BAMBINI

	€
 Espaguetti alla Bolognesa.....	10.00
 Escaloppine di pollo.....	11.00
 Escaloppine di vitello.....	11.00

Prezi in €uros / IVA compresa

sa Cranca
arrocería

Pregunte por nuestras sugerencias

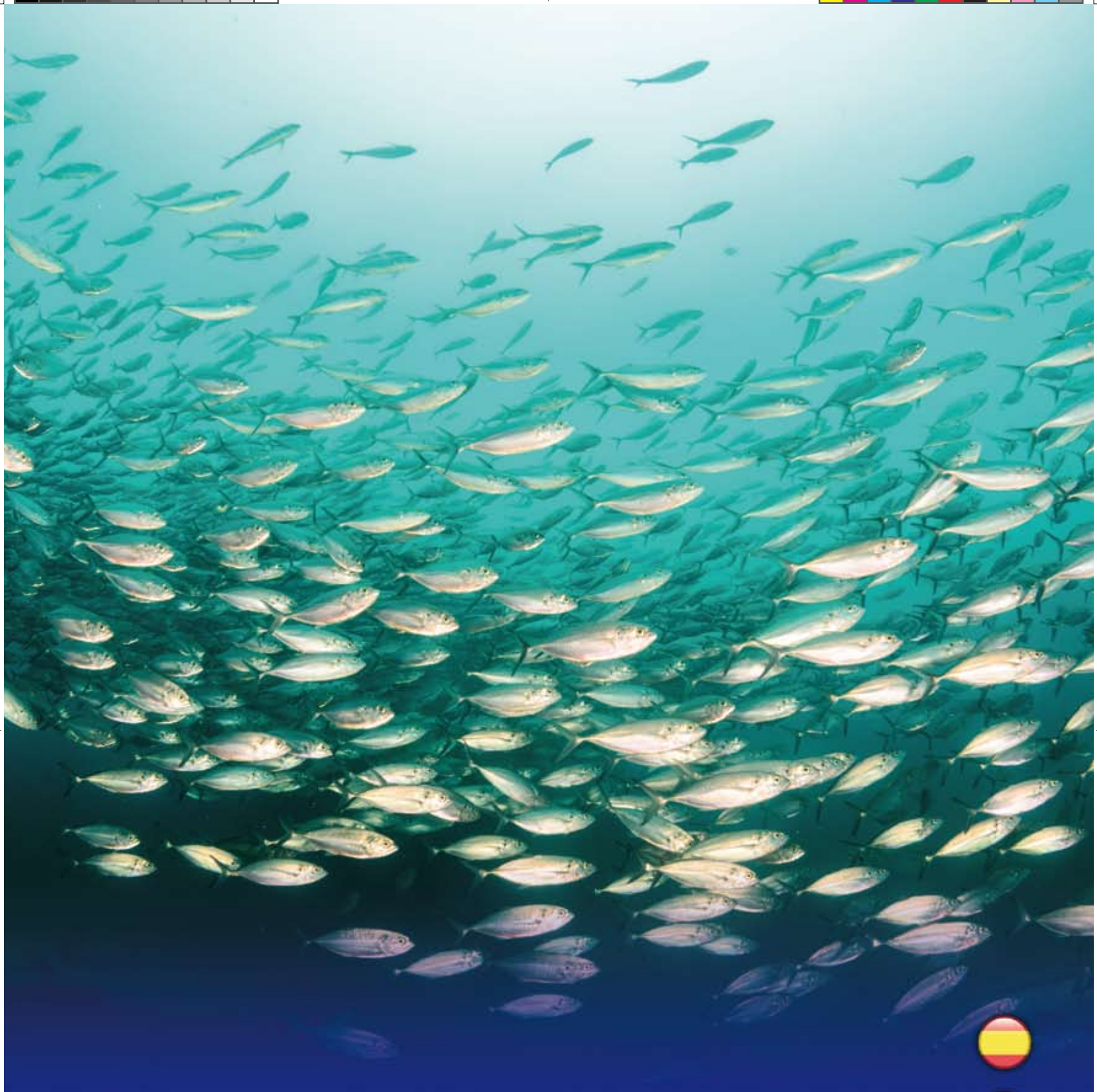
Ask for our suggestions

Fragen Sie nach unseren Vorschlägen

Demandez nos suggestions

Richiedere i vostri suggerimenti





sa **Çranca**
arrocería

