








# 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

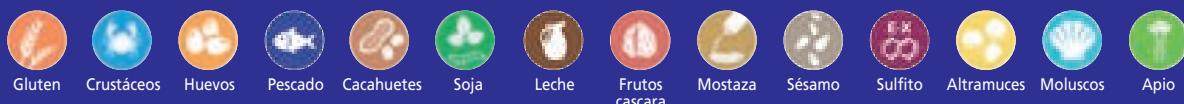
-   Arroz con chuletón
-     Paella reina
- Solomillo de ternera al gusto
-     Rape suavizado a la crema con salsa de gambas

### Postres a Elegir

### Bebidas

Albariño Mar de Frades  
Cava Juve & Camps  
Añares Reserva  
Agua

**60,00 €** por persona





## ENTRANTES

	€ 1/2	€
 Ensalada especial Sa Cranca..... <i>Con aguacates y gambas sobre una cuna de jamón de jabugo</i>	12.50	19.50
  Ensalada mixta con ventresca.....	9.00	13.00
 Ensalada de cogollos de Tudela con anchoas.....	9.50	14.50
 Ensalada de rulo de cabra.....	10.00	15.00
  Ensalada de frutos del mar.....		14.00
 Tablas de surtido de ibérico.....	12.50	20.50
   Fritura especial sa Cranca..... <i>Cazón, gambas, chopitos y pescaditos</i>	15.50	23.50
Pimientos de padrón.....	8.00	11.00
  Tabla de quesos.....		17.00
Jamón de jabugo.....	15.50	24.50
  Boqueroncitos fritos.....	9.50	14.50
   Mejillones al vapor con salsa bilbaína.....	8.50	12.50
  Calamar a la romana estilo casero.....	10.00	16.00
  Chopitos fritos.....	10.50	16.50
 Gambas a la plancha.....	15.50	24.00
 Gambas al ajillo.....		22.00
Navajas a la plancha.....	11.50	17.00
 Frito marinero al estilo mallorquín.....	9.50	15.00
  Pulpo a la gallega.....	11.50	18.50
   Croquetas de queso de cabra.....	8.50	12.00
   Croquetas de espinacas.....	8.00	11.00
   Croquetas de pollo.....	8.00	11.00
   Buñuelos de bacalao.....	9.50	14.00
   Sopa de pescado.....		12.00
 Gazpacho (en temporada).....		10.00
  Pan y mantequilla.....		1.95
 All i Oli.....		2.50

Precios en €uros / IVA incluido



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuetes



Soja



Leche



Frutos  
cascara



Mostaza



Sésamo



Sulfito



Altramuces



Moluscos



Apio



## CARNES

€

Codillo de Jamón.....	19.00
Parrillada de carne.....	22.00
Entrecot a la pimienta verde o plancha.....	22.00
Escalopines Ibericos a la mostaza.....	19.00
Solomillo de ternera.....	25.00
Filet mignon al roquefort.....	23.00
Chuletitas de cordero lechal.....	22.00
Chuletón de vacuno mayor.....	30.00

## NUESTROS ARROCES

Mínimo 2 personas, precio por persona

€

Paella mixta valenciana.....	19.00
Paella ciega mixta (todo limpio).....	19.00
Paella de montaña con chuleton de vacuno mayor.....	19.50
Paella de pescado con almejas.....	20.50
Paella negra (sepia y su tinta).....	17.00
Arroz a banda con pescado y marisco.....	27.00
Arroz a banda con all i oli.....	15.00
Paella campera (sólo carne de campo).....	17.50
Paella de convento (sólo verduras).....	16.50
Paella marinera (sólo pescado y calamar).....	19.50
Fideuá de marisco.....	22.90
Paella mixta de fideos (todo limpio).....	19.00
Paella negra de fideos (sepia y su tinta).....	17.00
Paella peralta (pescado y gambas).....	19.50
Paella de Cranca (con centollo).....	23.50
Arroz marinero caldoso.....	23.00
Paella de bogavante.....	31.90
Paella de marisco.....	22.90
Paella ciega de marisco (todo limpio).....	20.50
Arroz al horno.....	18.00
Paella de pollo de corral (sólo pollo y verdura).....	18.00
Paella de bacalao con verdura.....	19.00
Paella de pescado y marisco.....	25.00
Arroz brut mallorquín.....	18.00
Paella reina de Sa Cranca (bogavante, cigalas, almejas y pescado).....	35.00
Paella de pulpo estilo a la gallega.....	18.50
Paella de chopitos con almejas.....	20.50
Arroz meloso con verduras estilo mallorquín.....	17.50
Paella ciega de pescado.....	21.00

Precios en €uros / IVA incluido



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuetes














Soja

















Leche




## PESCADOS

	€
 Parrillada de marisco.....	32.00
 Parrillada de pescado.....	29.00
 Dorada a la plancha o espalda.....	20.50
 Lenguado a la plancha.....	24.00
  Rape con gambas suavizado a la crema.....	23.00
 Gallo de san Pedro a la plancha o frito con cebolla.....	(según mercado)
 Parrillada especial con bogavante.....	44,00
 Salmón a la pimienta verde o horno con verduras.....	20.00
 Merluza en salsa verde con almejas o marinera.....	20.00
 Filete de gallo al Jabugo.....	18.00

## POSTRES CASEROS

	€
 Carpaccio de pera con reducción de vino tinto.....	6.00
 Helados variados.....	5.90
 Crema catalana casera.....	5.50
 Natillas caseras.....	5.00
 Tarta de queso fresco.....	6.00
 Profiteroles.....	7.90
 Gató con helado.....	6.90
 Tarta de la casa.....	6.00
 Biscuit de almendra con salsa de chocolate.....	5.90
Sorbetes variados.....	5.00
 Tarta de whisky helada.....	6.90
 Carpaccio de piña natural.....	6.00
 Helado de la casa con frutas del bosque.....	6.90
Piña natural.....	4.75
 Panacota casera.....	5.00
 Mousse casero de chocolate negro.....	5.00

## MENÚ NIÑOS

	€
 Espaguettis Bolognesa.....	11.00
 Escalope de pollo.....	12.00
 Escalope de ternera.....	12.00

Precios en €uros / IVA incluido



# Menü

## VORSPEISEN

	€ 1/2	€
 Salatspezial "Sa Cranca" ..... <i>mit Avocados und Garnelen auf einer Wiege aus Jabugoschiren</i>	12.50	19.50
 Gemischter Salat mit Thunfischbauch (Ventresca).....	9.00	13.00
 Salatherzen aus Tudela Art, mit Sardellen.....	9.50	14.50
 Salat mit Ziegenfrischkäse.....	10.00	15.00
 Meeresfrüchtesalat.....		14.00
 Hochwertige Iberisches Wurst auf Holzbrett serviert.....	12.50	20.50
 Frittiertes spezialteller "sa Cranca" ..... <i>Hundhai, Garnelen, kleine Tintenfische und kleine Fische</i>	15.50	23.50
Paprika aus Padrón.....	8.00	11.00
 Verschiedene Käsesorten.....		17.00
Jabugo Schinkenteller.....	15.50	24.50
 Frittierte kleine Sardellen (Boquerones).....	9.50	14.50
 Gedünstete Mieschmuscheln á la Bilbaína Art vorbereitet.....	8.50	12.50
 Panierte Tintenfischringe "Hausgemachte Art".....	10.00	16.00
 Frittierte kleine Tintenfische (Chopitos fritos).....	10.50	16.50
 Gegrillte Garnelen.....	15.50	24.00
 Garnelen in Knoblauchsoße.....		22.00
Gegrillte Meerscheide (Navajas).....	11.50	17.00
 Seemann "Frito" (meeresfruchte) auf Mallorkinische Art.....	9.50	15.00
 Krake auf Galizische Art.....	11.50	18.50
 Gefüllte Krokette mit Ziegenkäse.....	8.50	12.00
 Gefüllte Krokette mit Spinat.....	8.00	11.00
 Hähnchenkrokette.....	8.00	11.00
 Windbeutel gefüllte mit Kabeljau.....	9.50	14.00
 Fischsuppe.....		12.00
 Gazpacho (nür Saison).....		10.00
 Brott und Butter.....		1.95
 All i Oli (Selbstgemachte Knoblauch Mayonnaise.....		2.50

Preis in €uros / MwSt. enthalten



Kleber



Krustentiere



Eier



Kleber



Peanuts



Soy








Milch



## FLEISCH

€

Schinkeneisbein.....	19.00
Gegrilltes Fleischplatte.....	22.00
 Entrecôte mit grüne Pfeffersauce oder gegrilltes.....	22.00
   Kleine Iberischer Schnitzeln mit Senfsauce.....	19.00
Lendensteak.....	25.00
 Filet "Mignon" in Roquefortsauce.....	23.00
Lammkoteletts (aus Juugtiere).....	22.00
T-bone Steak vom Grill.....	30.00

## UNSER REISKARTE

Mindstens 2 personen, Preis pro Person

€

   Gemischte Paella aus Valencianische Art (Original).....	19.00
  Blinde Paella (alles sauber) gemischte.....	19.00
 Gebirgs Paella mit Rindersteak.....	19.50
   Paella mit Muscheln.....	20.50
    Schwarze Paella aus Tintenfisch tinte.....	17.00
    Reis "a Banda" mit Fisch und Meeresfrüchte.....	27.00
   Reis "a Banda" mit Ali-oli.....	15.00
 Feld Paella (nur Feldfleisch).....	17.50
 Kloster Paella (nur Gemüse).....	16.50
    Matrose Paella (nur Fisch und Tintenfisch).....	19.50
    Fideua mit Meeresfruchte.....	22.90
   Gemischte Paella mit Nudeln (alles sauber).....	19.00
    Schwarze Paella mit Nudeln (Sepia und ihre Tinte).....	17.00
    Peralta Paella (Fisch und Garnelen).....	19.50
    Paella mit Seespinne.....	23.50
    Reis mit Brühe "Matrosen Art".....	23.00
    Hummer Paella.....	31.90
    Paella mit Meeresfrüchte.....	22.90
    Blinde Paella mit Meeresfrüchte (alles sauber).....	20.50
 Gebackener Reis.....	18.00
 Hähnchen Paella aus Bauerhof (nur Hähnchen und Gemüse).....	18.00
   Kabeljau Paella mit Gemüse.....	19.00
    Paella mit Fisch und Meeresfrüchte.....	25.00
  Mallorquinisches "Arroz Brut".....	18.00
     Königlich Paella "Sa Cranca" mit Hummer, Kaisergranat, Muscheln und Fisch....	35.00
    Octopus Paella aus Galizischen Art.....	18.50
    Paella mit kleine Kalamares und Muscheln.....	20.50
 Leicht Feuchtes Reispfanne mit Gemüse "Mallorquinisches Art".....	17.50
    Blind Paella mit Fisch (alles sauber).....	21.00

Preis in Euros / MwSt. enthalten



# Menü

## FISCH

	€
Grillplatte aus Meeresfrüchte.....	32.00
Grillplatte aus Verschiedene Fischarten.....	29.00
Gegrillte Dorade oder auf Rückenseite Vorbereitet.....	20.50
Gegrillte Seezunge.....	24.00
Seeteufel mit Garnelen Creme Sauce.....	23.00
Flügelbutt aus "San Pedro" auf Grill oder mit Zwiebeln frittiert..... (Je nach Markt)	
Spezieller Grilltelles mit Hummer.....	44,00
Lachs mit grünem Pfeffer oder im ofen mit Gemüse vorbereitet.....	20.00
Seehecht in grüner Sauce mit Muscheln.....	20.00
Flügelbutt Fisch mit Jabugoschinken vorbereitet.....	18.00

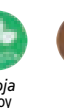
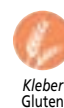
## DESSERTS

	€
Birnen-Carpaccio mit Rotweinschaum.....	6.00
Verschiedene Eisvariationen.....	5.90
Selbst gemachte "Katalanische Crème".....	5.50
Selbst gemachte "Vanilecreme".....	5.00
Käsekuchen.....	6.00
Gefüllter "Windbeutel".....	7.90
Mandelkuchen mit Eiscreme.....	6.90
Torte des Tages.....	6.00
Biscuite mit Mandeln und Schokoladen Sauce.....	5.90
Sorbête Variation.....	5.00
Whisky Kuchen (gefroren).....	6.90
Carpaccio auf frische Ananas.....	6.00
Eiscreme mit Früchten.....	6.90
Frische Ananas.....	4.75
Selbst gemachte Panacota.....	5.00
Mousse aus Schokolade (hausgemacht).....	5.00

## KINDERMENÜ (für die kleinen)

	€
Espaguetti Bolognese.....	11.00
Hähnchenschnitzel.....	12.00
Rindschnitzel.....	12.00

Preis in Euros / MwSt. enthalten





## STARTERS

	€ 1/2	€
Special salad Sa Cranca..... With avocado and prawns in "Jabugo" sauce	12.50	19.50
Mixed Salad with tuna.....	9.00	13.00
Tudela lettuce hearts salad with anchovies.....	9.50	14.50
Goat's cheese roulade salad.....	10.00	15.00
Seafood Salad.....		14.00
Iberian Assortment.....	12.50	20.50
Sa Cranca fries specialities..... Dogfish, prawns, baby squid and fish	15.50	23.50
Spicy Padrón peppers.....	8.00	11.00
Assorted cheeses.....		17.00
Iberian Ham.....	15.50	24.50
Fried whitebait.....	9.50	14.50
Steamed mussels in "bilbaina sauce".....	8.50	12.50
Squid fried in home-made style batter.....	10.00	16.00
Fried small squid.....	10.50	16.50
Grilled prawns.....	15.50	24.00
Prawns in garlic oil.....		22.00
Grilled razor clams.....	11.50	17.00
Sailor frito mallorcan style.....	9.50	15.00
Galician style octopus.....	11.50	18.50
Goat cheese croquettes.....	8.50	12.00
Spinach croquettes.....	8.00	11.00
Chicken croquettes.....	8.00	11.00
Cod fritters.....	9.50	14.00
Fish soup.....		12.00
Gazpacho (seasonal).....		10.00
Bread and butter.....		1.95
All Oli.....		2.50

Prices in Euros / VAT included





# Menu

## MEAT

€

Ham knuckle.....	19.00
Meat barbeque.....	22.00
Entrecotte with green pepper sauce or grilled.....	22.00
Iberian schnitzel in mustard sauce.....	19.00
Sirloin steak.....	25.00
Filet mignon with roquefort sauce.....	23.00
Lamb cutlets.....	22.00
T-bone steak grilled.....	30.00

## OUR RICE DISHES

€











Min. two persons, price per portion

Valencian mixed paella.....	19.00
Mixed blind paella (no bones or shells).....	19.00
Mountain paella with T-bone steak grilled.....	19.50
Fish paella with cockles.....	20.50
Black paella (cuttlefish and his ink).....	17.00
Rice a banda with fish and shellfish.....	27.00
Rice a banda with "all i oli".....	15.00
Farmhouse paella (only free-range meat).....	17.50
Convent paella (only vegetables).....	16.50
Paella marinera (only fish and squid).....	19.50
Shellfish fideua (paella of noodles).....	22.90
Mixed paella of noodles (no bones or shells).....	19.00
Black paella of noodles (cuttlefish and his ink).....	17.00
Paella peralta (fish and prawns).....	19.50
Paella de cranca (with crab).....	23.50
Rice "a la marinera" (in broth).....	23.00
Lobster paella.....	31.90
Shellfish paella.....	22.90
Shellfish blind paella (no bones or shells).....	20.50
Baked rice.....	18.00
Range chicken paella (only chicken and vegetables).....	18.00
Cod with vegetables Paella.....	19.00
Seafood paella.....	25.00
Brut Majorcan rice.....	18.00
Paella Queen Sa Cranca (lobster, crayfish, clams and fish).....	35.00
Paella with octopus "galician style".....	18.50
Pella with small squid and cockles.....	20.50
Rice with vegetables mallorcan style.....	17.50
Fish blind paella.....	21.00

Prices in Euros / VAT included






## FISH

	€
 Selection of grilled shellfish.....	32.00
 Selection of grilled fish.....	29.00
 Sea bream grilled or skin down.....	20.50
 Grilled sole fish.....	24.00
 Monkfish with prawns in cream.....	23.00
 Grilled John Dory or fried with onions..... (According to market)	
 Special barbeque with lobster.....	44,00
 Salmon with green pepper or baked with vegetables.....	20.00
 Hake in green sauce with clams or marinera style.....	20.00
 John Dory fillet Jabugo.....	18.00

## DESSERTS

	€
 Pear carpaccio with red wine reduction.....	6.00
 Ice cream selection.....	5.90
 Homemade cream brulee.....	5.50
 Homemade custard cream.....	5.00
 Cheese cake.....	6.00
 Profiteroles.....	7.90
 Mallorcan cake with almond and ice cream.....	6.90
 Home made cake.....	6.00
 Almond biscuit with chocolate sauce.....	5.90
Sorbets selection.....	5.00
 Whisky ice cake.....	6.90
 Fresch pineapple carpaccio.....	6.00
 Home ice cream with fruits.....	6.90
Fresh pineapple.....	4.75
 Homemade Panacota.....	5.00
 Homemade black chocolate mousse.....	5.00

## CHILDREN MENU

	€
 Espaguetti Bolognesa.....	11.00
 Chicken schnitzel.....	12.00
 Veal schnitzel.....	12.00

Prices in Euros / VAT included



# Menu

## HORS-D'OEUVRE

	€ 1/2	€
 Salade spéciale "Sa Cranca" ..... Avec avocat et gambas sur jambon de "jabugo"	12.50	19.50
 Salade variée.....	9.00	13.00
 Bourgeons de Tudela avec anchois.....	9.50	14.50
 Salade au fromage de chèvre.....	10.00	15.00
 Salade aux fruits de mer .....		14.00
 Variétés d'ibériques .....	12.50	20.50
   Friture spéciale Sa Cranca ..... Aiguillat, gambas, petites seiches et petits poissons	15.50	23.50
Poivrons de "Padron" .....	8.00	11.00
 Variétés de fromages.....		17.00
Jambon de Jabugo.....	15.50	24.50
 Friture de maquereaux.....	9.50	14.50
  Moules à la vapeur avec sauce "bilbaina" .....	8.50	12.50
 Calamars à la romaine .....	10.00	16.00
 Petits calamars frits.....	10.50	16.50
 Gambas grillées .....	15.50	24.00
 Gambas à l'ail.....		22.00
Canifs grillés .....	11.50	17.00
 Fruits de mer style majorquin.....	9.50	15.00
 Poulpe à la galicienne.....	11.50	18.50
  Croquettes au fromage de chèvre.....	8.50	12.00
  Croquettes d'épinards.....	8.00	11.00
  Croquettes de poulet.....	8.00	11.00
  Beignets de morue.....	9.50	14.00
  Soupe de poisson .....		12.00
 "Gazpacho" (en saison) .....		10.00
  Pain et beurre.....		1.95
 Aïoli.....		2.50

Prix en Euros / TVA incluse



Gluten



Crustacés



Oeufs



Poissons



Cacahuètes



Soja



Lait

## VIANDES






























€

	Coude de porc.....	19.00
	Viandes grillées.....	22.00
	Entrecôte au poivre vert ou grillée.....	22.00
	Escalopines ibériques à la moutarde.....	19.00
	Filet de boeuf.....	25.00
	Filet mignon au Roquefort.....	23.00
	Petites côtelettes d'agneau de lait.....	22.00
	Steak de boeuf.....	30.00

## NOS RIZ

2 personnes minimum, prix par ration

€

	Paella mixte valencienne.....	19.00
	Paella "ciega" mixte (sans os ni arêtes).....	19.00
	Paella de montagne avec viande de boeuf.....	19.50
	Paella de poissons avec palourdes.....	20.50
	Paella noire (à l'encre de seiche).....	17.00
	Riz "à banda" aux poissons et fruits de mer.....	27.00
	Riz "à banda" avec aioli.....	15.00
	Paella (seulement viande de ferme).....	17.50
	Paella aux légumes.....	16.50
	Paella marinère (seulement poissons et calamars).....	19.50
	Fideuá aux fruits de mer (paella de vermicelles).....	22.90
	Paella mixte de vermicelles (sans os ni arêtes).....	19.00
	Fideuá noire (paella de vermicelles à l'encre de seiche).....	17.00
	Paella "peralta" (poissons et gambas).....	19.50
	Paella "Sa Cranca" (au crabe).....	23.50
	Marmite de riz aux fruits de mer.....	23.00
	Paella au homard.....	31.90
	Paella aux fruits de mer.....	22.90
	Paella "ciega" aux fruits de mer (sans os ni arêtes).....	20.50
	Riz au four.....	18.00
	Paella au poulet (de ferme en plein air) (seulement poulet et légumes).....	18.00
	Paella de morue avec légumes.....	19.00
	Paella aux fruits de mer et poissons.....	25.00
	"Arroz Brut" (marmite de riz spéciale Majorque).....	18.00
	Paella "Reine Sa Cranca" (homard, langoustines, palourdes et poissons).....	35.00
	Paella poulpe à la galicienne.....	18.50
	Paella au petits calamars et palourdes.....	20.50
	Riz avec légumes style Majorque (dans son jus de cuisson).....	17.50
	Paella "ciega" aux poissons (sans arêtes).....	21.00

Prix en Euros / TVA incluse



# Menu

## POISSONS

€

	Grillade aux fruits de mer.....	32.00
	Grillade de poissons.....	29.00
	Dorade au grill ou dos de dorade.....	20.50
	Sole grillée.....	24.00
	Lotte avec gambas à la crème.....	23.00
	Saint-Pierre au grill ou frit avec oignon.....	(Selon le marché)
	Grillade spéciale avec homard.....	44,00
	Saumon au poivre vert ou au four avec légumes.....	20.00
	Colin à la sauce verte avec palourdes ou à la marmite.....	20.00
	Filet de Saint-Pierre au Jabugo.....	18.00

## DESSERTS FAITS MAISON

€

	Carpaccio de poire avec réduction de vin rouge.....	6.00
	Glaces (différents parfums).....	5.90
	Crème catalane (fait maison).....	5.50
	Crème anglaise (fait maison).....	5.00
	Tarte au fromage blanc.....	6.00
	Choux à la crème.....	7.90
	"Gató" avec glace (tarte d'amande avec de la glace d'amande).....	6.90
	Gâteau de la maison.....	6.00
	Biscuit d'amandes avec sauce de chocolat.....	5.90
	Sorbets (différents parfums).....	5.00
	Tarte glacée au whisky.....	6.90
	Carpaccio d'ananas frais.....	6.00
	Glace "Sa Cranca" aux fruits rouges.....	6.90
	Ananas frais.....	4.75
	Panacota (fait maison).....	5.00
	Mousse au chocolat noir (fait maison).....	5.00

## MENU ENFANTS

€

	Spaguettis à la Bolognaise.....	11.00
	Escalope de poulet.....	12.00
	Escalope de veau.....	12.00

Prix en Euros / TVA incluse



Gluten  
Glutine



Crustacés  
Crostacei



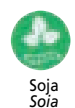
Oeufs  
Uova



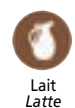
Poissons  
Pece



Cacahuètes  
Arachidi



Soja  
Soia



Lait  
Latte



**ANTIPASTI**





	€ 1/2	€
 Insalata speciale Sa Cranca..... Avocado, gamberi e prosciutto di "Jabugo"	12.50	19.50
 Insalata speciale con tonno.....	9.00	13.00
 Insalata di lattuga con acciughe.....	9.50	14.50
 Insalata con formaggio di capra.....	10.00	15.00
 Insalata di frutti di mare.....		14.00
 Tagliere di salumi iberici.....	12.50	20.50
 Frittura speciale Sa Cranca..... <i>Palombo, gamberetti, calamaretti e pesciolini</i>	15.50	23.50
Peperoni verdi fritti.....	8.00	11.00
 Tagliere di formaggi.....		17.00
Prosciutto di jabugo.....	15.50	24.50
 Alici fritte.....	9.50	14.50
 Cozze al vapore con salsa bilbaína.....	8.50	12.50
 Calamari alla romana.....	10.00	16.00
 Calamarini fritti.....	10.50	16.50
 Gamberi alla griglia.....	15.50	24.00
 Gamberi all'aglio.....		22.00
Cannolicchi alla griglia.....	11.50	17.00
 Fritto marinaio allo stile maiorchino.....	9.50	15.00
 Piovra alla gaiega.....	11.50	18.50
 Crocchette di formaggio di capra.....	8.50	12.00
 Crocchette di spinacci.....	8.00	11.00
 Crocchette di pollo.....	8.00	11.00
 Frittelle di baccala.....	9.50	14.00
 Zuppa di pesce.....		12.00
 Gazpacho (solo in stagione).....		10.00
 Pane e burro.....		1.95
 Salsa all'aglio.....		2.50

*Prezi in Euros / IVA compresa*



## CARNE



















































€

Stinchi di prosciutto.....	19.00
Grigliata di carne.....	22.00
 Costata di manzo al pepe verde o alla griglia.....	22.00
  Scaloppine di vitello alla senape.....	19.00
Costata di manzo.....	25.00
 Filet mignon al roquefort.....	23.00
Costolette di agnello da latte.....	22.00
Bistecca di manzo.....	30.00

## NOSTRI RISOTTI

Minimo 2 persone, prezzo a razione

€

  Paella mista valenciana.....	19.00
  Paella cieca mista (tutto pulito).....	19.00
 Paella di montagna con bistecca di manzo.....	19.50
  Paella de pesce con vongole.....	20.50
  Paella nera (seppia con tinta).....	17.00
  Risotto a banda con pesce e frutti di mare.....	27.00
  Risotto a banda con aglio e olio.....	15.00
 Paella campera (solo carne di campo).....	17.50
 Paella de convento (solo verdura).....	16.50
  Paella marinara (solo pesce e calamari).....	19.50
  Fideúa di frutti di mare.....	22.90
  Paellas mista di spaghetti (tutto pulito).....	19.00
  Paella nera di spaghetti (seppia con tinta).....	17.00
  Paella peralta (pesce e gamberetti).....	19.50
  Paella de Cranca (con granceola).....	23.50
 Risotto marinaio malandrino.....	23.00
  Paella al astice.....	31.90
  Paella di frutti di mare.....	22.90
  Paella ciega al frutti di mare (tutto pulito).....	20.50
 Risotto al forno.....	18.00
 Paella di pollo ruspante.....	18.00
  Paella di merluzzo con verdure.....	19.00
  Paella di pesce e frutti di mare.....	25.00
 Risotto brut maiorchino.....	18.00
  Paella reina di "Sa Cranca" (astice, scampi, vongole e pesci).....	35.00
  Paella di piovra allo stile gaiego.....	18.50
  Paella di calamarini con vongole.....	20.50
 Risotto cremoso con verdure allo stie maiorchino.....	17.50
  Paella cieca di pesce.....	21.00

Prezi in €uros / IVA compresa



Glutine



Crostaicei



Uova



Pesce



Arachidi














Soia

















latte




## PESCE

	€
 Grigliata di frutti di mare.....	32.00
 Grigliata di pesce.....	29.00
 Orata alla piastra o in padella.....	20.50
 Sogliola alla griglia.....	24.00
  Coda di raspo con gamber alla crema.....	23.00
 Gallo di san Pedro alla griglia o fritto con cipolla ..... <i>(secondo il mercato)</i>	
 Grigliata speciale di astice.....	44,00
 Salmone al pepe verde o al forno con verdura.....	20.00
 Nasello in salsa verde con vongole o marinaia.....	20.00
 Filetto di gallo al Jabugo.....	18.00

## DOLCI FATTI IN CASA

	€
 Carpaccio di pera con riduzione al vino nero.....	6.00
 Gelati vari.....	5.90
 Crema catalana fatta in casa.....	5.50
 Crema pasticcera fatta in casa.....	5.00
 Torta di formaggio fresco.....	6.00
 Profiteroles.....	7.90
 Gató con gelato.....	6.90
 Torta della casa.....	6.00
 Biscotti di mandorle con salsa di cioccolato.....	5.90
Sorbetto variato.....	5.00
 Torta al whisky gelata.....	6.90
 Carpaccio di ananas al naturale.....	6.00
 Gelato della casa con frutti di bosco.....	6.90
Ananas al naturale.....	4.75
 Panna cotta della casa.....	5.00
 Mousse della casa con cioccolato nero.....	5.00

## MENU PER BAMBINI

	€
 Spaguetti alla Bolognese.....	11.00
 Cotoletta di pollo.....	12.00
 Cotoletta di vitello.....	12.00

Prezi in Euros / IVA compresa

**Pregunte por nuestras sugerencias**

**Ask for our suggestions**

**Fragen Sie nach unseren Vorschlägen**

**Demandez nos suggestions**

**Richiedere i vostri suggerimenti**

