

MENÚ  
ALÉRGENOS





RESTAURANTE

**B**  **ADILLA**

CERVECERÍA




# Carta del Restaurante

## ENTRANTES PARA COMPARTIR

1. Jamón Ibérico:  .....25€  
Delicioso jamón de ibérico, cortado a mano con picatostes.  
Media ración .....15€
2. Croquetas (6ud):   .....12€  
Tres tipos de croquetas, crujientes por fuera y cremosas por dentro  
Media ración .....7,20€
3. Huevos Rotos con Jamón:   .....12€  
Media ración .....7,20€
4. Queso Provolone al Horno .....10,90€  
Al mejor estilo italiano con cama de tomate y orégano acompañado de ración de crujiente de pan
5. Tabla de Quesos Artesanales   .....18€  
Selección de quesos artesanales acompañados de frutos secos y mermeladas caseras.
6. Patatas Braviolis: .....7€  
Media ración..... 4,20€
7. Patatas Revolconas: .....8,90€  
Media ración .....5,40€
8. Tortilla Española: .....7€  
Media ración .....4,20€
9. Pimientos de Padrón: .....7€  
Media ración .....4,20€
10. Torreznos de Soria: .....12€  
Media ración .....7,20€
11. Fingers de Pollo: .....12€  
Media ración .....7,20€
12. Oreja a la Plancha: .....9€  
Media ración .....5,40€
13. Pulpo a la Gallega o a la Parrilla: .....22€
14. Chipirones Encebollados: .....14€  
Media ración .....8,40€
15. Gambas al Ajillo:  .....16€  
Gambas frescas salteadas con ajo y guindilla, perfectas para compartir.
16. Gambas Blancas:  .....18€  
Gambas frescas a la plancha.

17. Mejillones a la Marinera   .....15€  
Mejillones frescos cocinados en una deliciosa salsa Marinera.
18. Calamares a la Romana   .....10€  
Media ración ..... 6€
19. Rejos de Calamar   ..... 10€  
Media ración ..... 6€

## ENSALADAS


1. Ensalada de la Casa  .....22€  
Ensalada con bogavante, aguacate, tomate, frutas variadas y una vinagreta de coral marino.
2. Ensalada de Burrata  .....14€  
Burrata cremosa con tomate rosa, rúcula y un toque de pesto.
3. Ensalada Mixta: .....12€  
Lechuga, cebolla morada, tomate, huevo duro, espárragos blancos, atún y aceitunas.
4. Ensalada Rulo de Cabra:  .....16€  
Lechuga variada, cherrys, bacon crujiente, cebolla caramelizada, nueces y crema balsámica.
5. Ensalada César:  .....15€  
Lechuga variada, tomate, pollo crujiente, cebolla crujiente, queso parmesano y salsa César.

## ARROCES. MÍNIMO 2 PERSONAS. (Precio por persona)





1. Paella de Mariscos   ..... 20€  
Tradicional paella de mariscos, con arroz de calidad y mariscos frescos.
2. Arroz Negro   ..... 19€  
Arroz negro con sepia y alioli, un plato lleno de sabor.
3. Arroz Boadilla con Bogavante   .....26€  
Arroz caldoso con bogavante y mariscos, una delicia para los amantes del mar.
4. Paella Valenciana: (Ningún alérgeno principal) .....18€  
Paella tradicional valenciana, con pollo, conejo y verduras.
5. Arroz con Pato: (Ningún alérgeno principal) .....24€  
Arroz con pato y verduras del tiempo, cocinado a fuego lento.
6. Arroz de Verduras: (Ningún alérgeno principal) .....17€  
Arroz con una variedad de verduras frescas del tiempo, ideal para vegetarianos.
7. Fideuá de Mariscos    .....20€  
Fideuá de mariscos, una alternativa deliciosa a la paella.

## PLATOS PRINCIPALES:

### CARNES

1. Solomillo de Ternera a la Brasa:  .....28€  
Jugoso solomillo de ternera a la parrilla con espejo de holandesa servido con hilo de patatas y verduritas.
2. Asado de Cordero: (Ningún alérgeno principal).....26€  
Cordero asado cocinado lentamente, acompañado de patatas panaderas.
3. Chuletón de Vaca a la Brasa: (Ningún alérgeno principal)55€ kg  
Con un toque de sal marina y pimienta.
4. Magret de Pato: (Ningún alérgeno principal) .....24€  
Pechuga de pato cocinada a la perfección, servida con salsa de frutos rojos.
5. Cochinillo Asado: (Ningún alérgeno principal) .....28€  
Cochinillo asado al horno con patatas panaderas. Receta exclusiva.
6. Chuletilas de Cordero: (Ningún alérgeno principal).....26€  
Chuletilas de cordero acompañadas de patatas fritas y pimientos de padrón.
7. Entrecot de Ternera a la Brasa.....19€  
Asado a la brasa acompañado de patatas fritas bastón

### PESCADOS

1. Lubina a 60 Grados:  .....25€  
Lubina cocinada sobre una cama de puré de patatas y verduritas con salsa soja.
2. Corvina Boadilla:  .....22€  
Corvina fresca con mejillones en salsa verde.
3. Bacalao Confitado:  .....24€  
Bacalao fresco confitado en aceite de oliva, cremoso. Estilo pil pil acompañado de verduras wok.
4. Salmón tradicional a la parrilla  .....20€  
Salmón tradicional a la parrilla acompañado de patatas al vapor.

## POSTRES

1. Dos Bolas de Helados variados .  .....6€
2. Tarta de Santiago  .....8€  
Con almendras y helado de vainilla.
3. Tarta de Manzana  .....8€  
Con helado de vainilla.
4. Tarta de Queso.  .....8€  
Con frutos rojos y helado de fresa.
5. Brownie .  .....8€  
Con helado de vainilla.
6. Milhojas de Hojaldre .  .....8€  
Con helado de mango.



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS  
DE SÉSAMO



E-X  
DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES