

Restaurante · Cafetería

Sevilla



MENÚ

## SUGERENCIAS DEL CHEF

**Ensalada Sevilla** (lechuga, espárragos, bonito, piña, naranja y frutas del tiempo)

Sevilla's salad: lettuce, asparagus, tuna, pineapple, orange, and fruits of season

**Pimientos asados con anchoas y ajos**

Roasted peppers with anchovies and garlic

**Lacón con pimientos del Bierzo**

Smoked shoulder of pork with red roasted peppers

**Queso de cabra de Ambasmestas**

Goat's cheese from Ambasmestas

**Melón con jamón**

Cured ham with melon

**Cecina de Astorga**

Smoked meat of Astorga

**Revuelto de espárragos trigueros y cecina**

Scrambled eggs with green asparagus and smoked meat

**Revuelto de setas y cecina**

Scrambled eggs with mushrooms and smoked meat

**Revuelto de setas y chichos**

Scrambled eggs with mushrooms and fresh seasoned pork

**Revuelto de champiñones y gambas**

Scrambled eggs with mushrooms and prawns

**Croquetas de botillo**

Botillo delights in breadcrumbs

**Croquetas de setas y queso de cabra**

Croquettes (mushrooms and goat cheese)

**Botillo del Bierzo**

Botillo del Bierzo

**Pulpo a la gallega**

Octopus galician style

**Ensalada Veigadarte** (Queso de cabra, lechuga y nueces)

Veigadarte's salad: goat's cheese, lettuce and nuts

**Ensalada de pasta fría**

Fresh pasta salad

## ENTRANTES

**Ensalada mixta**

Mixed salad

**Espárragos**

Asparagus

**Pimientos asados**

Red roasted peppers

**Caldo gallego**

Soup galician style with vegetables and meat

**Judías verdes con jamón**

Green beans with cured ham

**Espaguetis boloñesa**

Spaghetti with Bolognese

**Macarrones boloñesa**

Macaroni with Bolognese

**Callos con garbanzos**

Triple with chickpeas

**Sopa de fideos con garbanzos**

Noodle soup with chickpeas



## TAPAS

**Pulpo a la gallega**

Octopus galician style

**Croquetas de botillo**

Botillo delights in breadcrumbs

**Croquetas de setas y queso de cabra**

Croquettes (mushrooms and goat cheese)

**Chichos**

Fresh seasoned pork

**Patatas bravas**

Potatoes fried with spicy sauce

**Oreja**

Stewed ear of pork with paprika

**Calamares**

Squids

**Chorizo frito**

Fried chorizo

**Ensaladilla rusa**

Vegetable salad with mayonnaise

**Ensalada de pasta fría**

Fresh pasta salad

**Entremeses**

Hors d'oeuvres

**Queso semicurado**

Cured cheese

8.00€

8.50€

8.50€

8.50€

7.00€

10.00€

8.50€

8.50€

8.50€

8.50€

7.00€

7.00€

9.00€

15.00€

8.50€

5.00€

5.00€

4.00€

8.00€

4.00€

5.00€

5.00€

5.00€

5.00€

4.00€

15.00€

7.00€

7.00€

7.00€

5.00€

5.00€

7.00€

7.00€

4.00€

5.00€

8.00€

7.00€



**Queso de cabra de Ambasmestas**

Goat's cheese from Ambasmestas

**Gambas al ajillo**

Prawns cooked with garlic

**Langostinos**

Prawns

**Jamón serrano**

Cured ham

**Cecina de Astorga**

Smoked meat of Astorga

**Patatas fritas**

Chips

**Revuelto de champiñones y gambas**

Scrambled eggs with mushrooms and prawns

**Revuelto de espárragos trigueros y cecina**

Scrambled eggs with green asparagus and smoked meat

**Revuelto de setas y cecina**

Scrambled eggs with mushrooms and smoked meat

**Revuelto de setas y chichos**

Scrambled eggs with mushrooms and fresh seasoned pork

**Lacón con pimientos del Bierzo**

Smoked shoulder of pork with red roasted peppers

**Lacón cocido del Bierzo**

Smoked shoulder of pork

8.50€

9.00€

9.00€

7.50€

10.00€

2.50€

8.50€

8.50€

8.50€

8.50€

8.50€

7.50€



## PESCADOS

### Rodaballo

Grilled Turbot

### Bacalao

Fillet of cod

### Merluza a la romana

Hake fried in batter

### Lubina

Grilled sea bass

### Salmón a la plancha

Grilled Salmon

### Dorada

Grilled sea bream



## CARNES

### Botillo del Bierzo

Botillo del Bierzo

### Chuletillas de lechazo

Lamb cutlets

### Entrecot de buey a la plancha

Sirloin bullock

### Filete de buey

Bullock fillet

### Codillo de cerdo

Knuckle of pork

### Filete de ternera

Veal fillet

### Tabla de carne a la plancha

Grilled meat

### Filete de pollo a la plancha

Grilled chicken breast

### Churrasco

Typical grilled meat

### Lomo de cerdo

Pork loin



## BURGUER

### Hamburguesa de Buey

Hamburger Beef

### Hamburguesa de ternera

Hamburger veal

### Hamburguesa de pollo

Hamburger chicken

### Hamburguesa especial (con huevo y beicon)

Hamburger with bacon and fried egg

### Hamburguesa con patatas

Hamburger with chips

### Sandwich mixto

Ham and cheese sandwich

### Sandwich mixto con huevo

Ham and cheese sandwich with egg

### Sandwich vegetal

Vegetal sandwich

### Patatas bravas

Potatoes fried with spicy sauce

### Patatas fritas

Chips

### Bocadillo de queso, chorizo o tortilla

Rolls: cheese, chorizo or spanish omelette

### Bocadillo de jamón, lacón or beicon

Rolls: cured ham, smoked shoulder of pork or beicon

### Bocadillo de calamares, filete, cecina o lomo

Rolls: squids, veal fillet, smoked meat or pork loin



## COMBINADOS

### Huevos, beicon y patatas

Fried eggs, bacon and chips

### Huevos, salchichas y patatas

Fried eggs, sausages and chips

### Huevos, jamón y patatas

Fried eggs, cured ham and chips

### Huevos, chorizo y patatas

Fried eggs, chorizo and chips

### Huevos, cecina y patatas

Fried eggs, smoked meat and chips

### Huevos, filete de ternera y patatas

Fried eggs, veal fillet and chips

### Huevos, filete de buey y patatas

Fried eggs, bullock fillet and chips

### Huevos, filete de pollo y patatas

Fried eggs, grilled chicken and chips

### Huevos, lomo y patatas

Fried eggs, pork loin and chips

### Huevos, chichos y patatas

Fried eggs, chichos and chips

### Huevos, croquetas de botillo y patatas

Fried eggs, botillo delights in breadcrumbs and chips

### Huevos fritos y patatas

Fried eggs and chips

9.00€

9.00€

8.00€

8.00€

8.00€

8.00€

9.00€

10.00€

14.00€

8.00€

10.00€

7.00€

16.00€

7.00€

8.00€

7.00€

7.00€

8.00€

10.00€

7.00€

7.00€

7.00€

7.00€

7.00€

7.00€

8.50€

8.50€

8.50€

8.50€

8.50€

8.50€

7.50€

5.00€

6.50€

4.50€

4.50€

5.00€

5.00€

3.00€

3.50€

3.50€

5.00€

2.50€

4.00€

4.00€

5.00€

7.50€

7.50€

7.50€

7.50€

7.50€

7.50€

7.50€

7.50€

8.50€

8.50€

8.50€

8.50€

8.50€

8.50€

8.50€

8.50€

7.50€

7.50€

5.00€



## PIZZAS CASERAS

<b>Margarita</b> (tomate, mozzarella y especias) (tomato, mozzarella and spices)	7.00€	<b>Caprichosa</b> (tomate, mozzarella, jamón, alcachofas, aceitunas y especias) (tomato, mozzarella, ham, artichokes, olives and spices)	9.50€
<b>Pepperoni</b> (tomate, mozzarella, pepperoni, salami y especias) (tomato, mozzarella, pepperoni, salami and spices)	10.00€	<b>Alcachofas</b> (tomate, mozzarella, alcachofas y especias) (tomato, mozzarella, artichokes and spices)	9.50€
<b>4 Quesos</b> (tomate, mozzarella, cheddar, queso azul, emmental y especias) (tomato, mozzarella, cheddar, blue cheese, emmental and spices)	10.00€	<b>Campestre</b> (salsa barbacoa, mozzarella, pollo, beicon y especias) (barbecue sauce, mozzarella, chicken, beicon and spices)	9.50€
<b>Cuatro Estaciones</b> (tomate, mozzarella, jamón, pimientos, champiñones, aceitunas y especias) (tomato, mozzarella, ham, peppers, mushrooms, olives and spices)	9.00€	<b>Mejicana</b> (tomate, tabasco, mozzarella, carne picada, guindilla y especias) (tomato, tabasco, mozzarella, meat, chilli and spices)	9.50€
<b>Sevilla</b> (tomate, mozzarella, jamón, pimientos, aceitunas, huevo y especias) (tomato, mozzarella, ham, peppers, olives, egg and spices)	9.00€	<b>Chorizo</b> (tomate, mozzarella, chorizo y especias) (tomato, mozzarella, chorizo and spices)	8.50€
<b>Hortelana</b> (tomate, mozzarella, espinacas y especias) (tomato, mozzarella, spinach and spices)	8.50€		
<b>Champiñón</b> (tomate, mozzarella, champiñones y especias) (tomato, mozzarella, mushrooms and spices)	8.50€		
<b>Procciuato</b> (tomate, mozzarella, jamón serrano y especias) (tomato, mozzarella, cured ham and spices)	8.50€		
<b>Chichos</b> (tomate, mozzarella, chichos y especias) (tomato, mozzarella, chichos and spices)	9.00€		
<b>Cecina</b> (tomate, mozzarella, cecina de Astorga y especias) (tomato, mozzarella, smoked meat and spices)	9.00€		
<b>Beicon</b> (tomate, mozzarella, beicon y especias) (tomato, mozzarella, beicon and spices)	8.50€		
<b>Diavola</b> (tomate, mozzarella, pollo, tabasco y especias) (tomato, mozzarella, chicken, tabasco sauce and spices)	9.00€		
<b>Berlinesa</b> (tomate, mozzarella, salchichas, beicon y especias) (tomato, mozzarella, frankfurt, beicon and spices)	9.00€		
<b>Gambatori</b> (tomate, mozzarella, gambas, ajo y especias) (tomato, mozzarella, prawns, garlic and spices)	9.50€		
<b>Tropical</b> (tomate, mozzarella, jamón, piña y especias) (tomato, mozzarella, ham, pineapple and spices)	9.00€		
<b>Vegetariana</b> (tomate, mozzarella, cebolla, ajo y especias) (tomato, mozzarella, onion, garlic and spices)	8.50€		
<b>Barbacoa</b> (salsa barbacoa, mozzarella, carne, jamón, salchichas y especias) (barbecue sauce, mozzarella, meat, ham, frankfurt and spices)	9.50€		
<b>2 Quesos</b> (tomate, mozzarella, queso de cabra y especias) (tomato, mozzarella, goats cheese and spices)	9.50€		
<b>Especial</b> (tomate, mozzarella, jamón, beicon, aceitunas y especias) (tomato, mozzarella, ham, beicon, olives and spices)	9.00€		
<b>Boloñesa</b> (salsa boloñesa, mozzarella y especias) (bolognese sauce, mozzarella and spices)	9.00€		
<b>Jamón</b> (tomate, mozzarella, jamón y especias) (tomato, mozzarella, ham and spices)	8.50€		
<b>Bonito</b> (tomate, mozzarella, atún y especias) (tomato, mozzarella, tuna and spices)	8.50€		

## POSTRES

<b>Arroz con leche</b> Rice pudding	2.50€
<b>Flan de huevo</b> Caramel cream	2.50€
<b>Natillas de vainilla</b> Custard	2.50€
<b>Cuajada</b> Curd	2.50€
<b>Tarta helada</b> Ice cake	2.50€
<b>Fruta del tiempo</b> Seasonal fruit	2.00€
<b>Yogurt</b> Yogourt	1.00€
<b>Melocotón o piña en almibar</b> Syrupi peach or pineapple	1.50€

## VINOS TINTOS

<b>Finca la Cuesta</b>	12.00€
<b>Mencia Vintage</b>	12.00€
<b>Casar de Valdaiga</b>	8.00€
<b>Pago de Valdoneje</b>	9.00€
<b>Luna Beberide</b>	10.00€
<b>Viña Oro - Vino de la casa</b>	6.00€
<b>1/2 Viña Oro - Vino de la casa</b>	3.00€
<b>Guerra Selección</b>	9.00€
<b>Señorio del Bierzo Reserva</b>	12.00€
<b>Tenoira</b>	10.00€
<b>El Castro de Valtuille</b>	9.00€
<b>Petalos</b>	22.00€
<b>Rioja Crianza</b>	12.00€
<b>Ribera del Duero</b>	12.00€

## VINOS BLANCOS

<b>Airola</b>	10.00€
<b>Viña Oro</b>	7.00€
<b>Godello Luna Beberide</b>	12.00€
<b>Godello Vinicio</b>	10.00€
<b>Godello Campo Redondo</b>	12.00€
<b>Godello Cuco 's</b>	12.00€
<b>Casar de Valdaiga</b>	9.00€
<b>Albariño</b>	14.00€
<b>Albariño</b>	20.00€
<b>Rueda Verdejo</b>	12.00€

## VINOS ROSADOS

<b>Viña Oro</b>	7.00€
<b>Airola</b>	9.00€



# MENÚ DEL DÍA

11€

## PRIMER PLATO

### 1-Sopa de fideos con garbanzos

Noodle soup with chickpeas

### 2-Callos con garbanzos

Triple with chickpeas

### 3-Caldo gallego

Soup galician style

### 4-Ensalada mixta

Mixed salad

### 5-Ensalada de pasta fría

Fresh pasta salad

### 6-Ensaladilla rusa

Vegetable salad with mayonnaise

### 7-Macarrones boloñesa o tomate

Macaroni with bolognesa or tomato

### 8-Espaguetis boloñesa

Spaghetti with bolognesa

### 9-Croquetas de botillo

Botillo delights in breadcrumbs

### 10-Croquetas de setas y queso de cabra

Croquettes (mushrooms and goat cheese)

### 11-Entremeses

Hors d'oeuvres

### 12-Lacón cocido del Bierzo con pimientos

Smoked shoulder of pork with red roasted peppers

### 13-Esparragos

Asparagus

### 14-Melón con jamón

Cured ham with melon

### 15-Judias con jamón

Green beans with ham

### 16-Revuelto de setas y cecina

Scrambled eggs with mushrooms and smoked meat



## SEGUNDO PLATO

### 17-Oreja con cachelos

Pig ear with boiled potatoes

### 18-Churrasco de ternera

Typical grilled meat

### 19-Filete de buey

Veal chop

### 20-Filete de ternera

Veal fillet

### 21-Filete de pollo

Grilled chicken breasts

### 22-Codillo de cerdo al horno

Knuckle of pork

### 23-Lomo de cerdo

Pork loin

### 24-Salmón a la plancha

Grilled salmon

### 25-Merluza a la romana

Hake fried in batter

### 26-Dorada

Grilled sea bream

### 27-Lubina

Grilled sea bass

### 28-Chichos del Bierzo

Fresh seasoned

Pan, - Agua o Caña o Vino o Sangría y Postre o Café  
Bread, - Water or Beer or Wine or Sangría & Dessert or Coffee



# menú

## Las Tentaciones

### PRIMER PLATO

#### 1-Sopa de fideos con garbanzos

Noodle soup with chickpeas

#### 2-Callos con garbanzos

Triple with chickpeas

#### 3-Caldo gallego

Soup galician style

#### 4-Ensalada mixta

Mixed salad

#### 5-Ensalada de pasta fría

Fresh pasta salad

#### 6-Ensaladilla rusa

Vegetable salad with mayonnaise

#### 7-Macarrones boloñesa o tomate

Macaroni with bolognese or tomato

#### 8-Espaguetis boloñesa

Spaghetti with bolognese

#### 9-Croquetas de botillo

Botillo delights in breadcrumbs

#### 10-Croquetas de setas y queso de cabra

Croquettes (mushrooms and goat cheese)

#### 11-Entremeses

Hors d'oeuvres

#### 12-Lacón cocido del Bierzo con pimientos

Smoked shoulder of pork with red roasted peppers

#### 13-Esparragos

Asparagus

#### 14-Melón con jamón

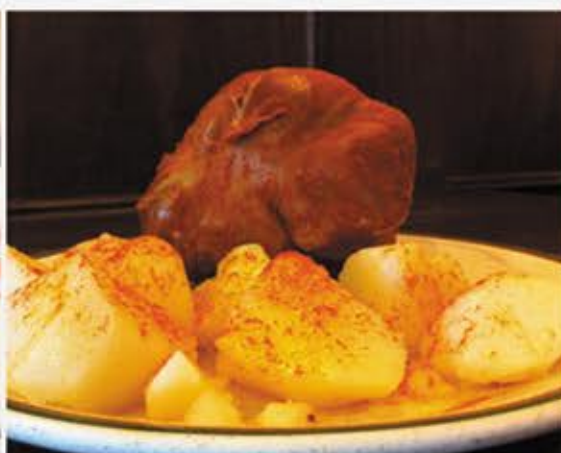
Cured ham with melon

#### 15-Judias con jamón

Green beans with ham

#### 16-Revuelto de setas y cecina

Scrambled eggs with mushrooms and smoked meat



### SEGUNDO PLATO

#### Botillo del Bierzo con cachelos

Botillo from el Bierzo

#### Pulpo a la Gallega con cachelos

Octopus galician style

#### Bacalao

Fillet of cod

#### Chuletillas de cordero

Lamb cutlets

#### Entrecot de Buey a la plancha

Sirloin bullock

#### Rodaballo

Grilled turbot

Pan, - Agua o Caña o Vino o Sangría y Postre o Café  
Bread, - Water or Beer or Wine or Sangría & Dessert or Coffe

## Precio: 16€