

**Menú de la Casa**

**Menú Casona**

**Entrantes**  
*Appetizers*

**Ensaladas**  
*Salads*

**Sopas**  
*Soups*

**Arroces y Paellas**  
*Rices and Paellas*

**Pasta**

**Marisco**  
*Seafood*

**Pescados**  
*Fish*

**Carnes**  
*Meats*

**Postres**  
*Desserts*

# Menú de la Casa

**Minimo dos personas / *minimo two people***  
**Precio por persona / *Price per person***

**Entreantes / *Appetizers***

**Jamón ibérico de bellota**  
*Iberian bellota ham*

**Rollitos de salmón con langotino**  
*Salmon roll with prawn*

**Calamar a la andaluza**  
*Squid andalusian style*

**Croquetas de jamón o bacalao**  
*Ham o cod croquettes*

**A elegir / To choose**  
**Entrecot de ternera a la pimienta**  
*Beef entrecote with pepper sauce*

○  
**Bacalao Mueciano**  
*Murcian cod*

○  
**Luibina a la espalda**  
*Baked skin-side down sea bass*

**Postres de la casa**  
*House dessert platter*

**Botella de vino o jarra de cerveza**  
*Bottle of wine o beer jar*

**Café**  
*Coffee*

**35 €**

IVA incluido / including VAT

# Menú Casona

**Minimo dos personas / *minimum two person***  
**Precio por persona / *Price per person***

**Entrantes / *Appetizers***

**Ensalada de ventresca con tomate raff**  
***Tuna belly salad with raff tomato***

**Jamón ibérico de bellota**  
***Iberian bellota ham***

**Gamba roja de Santa Pola**  
***Red prawn os Santa Pola***

**Calamar a la plancha**  
***Grilled squid***

**A elegir / To choose**  
**Solomillo de ternera**  
***Beef tenderloin***

**O**

**Lubina a la parrilla**  
***Grilled Sea bass***

**Postres de la casa**  
***Hause dessert platter***

**Botella de vino blanco o tinto**  
***Bottle of White or red wine***

**Café**  
***Coffee***

**49 €**

# Entrantes

## Appetizers

**Jamón ibérico**  
*Iberian ham*  
**21 €**

**Embutido ibérico**  
*Mixed iberian sausage*  
**15 €**

**Queso curado**  
*Cured cheese*  
**9,50 €**

**Anchoas de bota**  
*Anchovies in olive oil*  
**15 €**

**Ensaladilla rusa**  
*Russian salad*  
**5 €**

**Croquetas variadas (4 ud)**  
*Assorted croquettes (4 unit)*  
**6 €**

**Huevos rellenos de marisco (ud)**  
*Stuffed eggs with seafood (unit)*  
**2 €**

**Revuelto de espárragos y gambas**  
*Scrambled eggs with asparagus and prawns*  
**10 €**

**Parrillada de verduras**  
*Mixed grilled vegetables*  
**9 €**

**Habittas a la marinera**  
*Small broad beans with seafood*  
**10 €**

**Pimientos del Padrón**  
*Padron pepper*  
**5 €**

**Albondigas "Casona"**  
*Meatballs "Casona" style*  
**6 €**

**Patatas arrugadas con alioli**  
*Wrinkled potatoes with garlic mayonnaise*  
**6 €**

**Huevos rotos con jamón ibérico**  
*Cracked eggs with iberian ham*  
**10 €**

**Pan con alioli**  
*Bread and garlic mayonnaise*  
**2 €**

**Almejas a la marinera**  
*Clams with seafood*  
**14 €**

**Mejillones al vapor**  
*Steamed with seafood*  
**9 €**

**Gambas al ajillo**  
*Garlic prawns*  
**9 €**

**Calamar fresco a la plancha**  
*Grilled fresh squid*  
**18 €**

**Calamares a la romana**  
*Dipped squid rings*  
**10 €**

IVA incluido / including VAT

**Fritura variada de pescados**

*Mixed fish fry*

**15 €**

**Chopitos fritos**

*Fried baby cuttlefishes*

**11 €**

**Rollitos de salmón con caviar y gambas (ud)**

*Salmon rolls with caviar and prawns (unit)*

**4 €**

# Ensaladas

# Salads

**Ensalada Casona**

*“Casona” style salad*

**6 €**

**Ensalada de Salmón**

*Salmon salad*

**12 €**

**Ensalada de ventresca con anchoas**

*Tuna belly salad with anchovies*

**15 €**

**Esparragos de Tudela “Cojonudos”**

*Tudela asparagus “Cojonudos”*

**12 €**

# Sopas

# Soups

**Consomé (con yema o Jeréz)**  
*Consommé (with egg yolk o sherry)*  
**6 €**

**Consomé con pelota**  
*Consommé with meatball*  
**8 €**

**Sopa de marisco**  
*Seafood soup*  
**10 €**

**Gazpacho andaluz (solo en verano)**  
*Andalusian gazpacho (cold tomato soup)*  
*Served only in summer*  
**8 €**

# Arroces y Paellas

# Rices and Paellas

**Minimo two personas / minimun two person**  
**Precio por persona / Price per person**

**Paella de marisco**  
*Seaffod paella*  
**12 €**

**Arroz a banda con tropezones**  
*Fisherman's rice with chunks*  
**12 €**

IVA incluido / including VAT

**Arroz con magro y verduras**  
*Rice with pork loin and vegetables*  
**12 €**

**Arroz con bogavante**  
*Lobster rice*  
**23 €**

**Arroz negro**  
*Black rice*  
**12 €**

**Arroz del senyoret**  
*senyoret rice*  
**15 €**

**Arroces caldosos**  
*Soup rice*  
**20 €**

## **Pasta**

**Canelones**  
*Canelloni*  
**9 €**

**Lasaña**  
*Lasagne*  
**9 €**

**Lasaña vegetal**  
*Vegetable lasagne*  
**9 €**

**Espaguetis a la marinera**  
*Seafood spaghetti*  
**12 €**

**Macarrones**  
*Macarroni*  
**9 €**

# Marisco

# Seafood

**Cigalas a la plancha (100 gr)**  
*Grilled norway lobster (100 gr)*  
**12 €**

**Gamba roja a la plancha**  
*Grilled red prawns*  
**12 €**

**Quisquilla hervida (100 gr)**  
*Boiled shrimp (100 gr)*  
**12 €**

**Langostinos**  
*King prawns (100 gr)*  
**12 €**

**Ostras (ud)**  
*Oyster (unit)*  
**4 €**

**Bogavante a la plancha (1 Kg)**  
*Grilled lobster (1 Kg)*  
**70 €**

# Pescados

## Fish

**Bacalao “Casona”**  
*“Casona” cod*  
**15 €**

**Lubina a la espalda**  
*Baked skin-side down sea bass*  
**15 €**

**Dorada a la espalda**  
*Baked skin-side down gilthead bream*  
**15 €**

**Rustidera de pescado**  
*Oven baked fish*  
**17 €**

**Parrillada de pescado**  
*Grilled mixed fish*  
**20 €**

**Rodaballo “Casona”**  
*“Casona” turbot*  
**20 €**

**Salmonetes a la plancha**  
*Grilled red mullet*  
**20€**

**Pescadilla a la plancha o frita**  
*Small hake fried or grilled*  
**15 €**

**Pescado a la sal**  
*Fish baked in salt crust*  
**60 €**

**Lenguado a la parrilla**  
*Grilled sole*  
**25 €**

**Todos nuestro platos se sirven con guarnición**  
*All our dishes are served with side ordres*

# **Carnes**

# **Meats**

**Pollo a la brasa**  
*Grilled chicken*  
**12 €**

**Solomillo de ternera**  
*Beef tenderloin*  
**20 €**

**Chuletón de ternera**  
*Veal t-bone steak*  
**25 €**

**Chuletas de cordero**  
*Lamb chops*  
**12 €**

**Chuletillas de cabrito**  
*Kid cutlets*  
**17 €**

**Entrecot de ternera**  
*Beef entrecôte*  
**16 €**

**Rabo de toro**  
*Oxtail*  
**16 €**

**Carrillada “Casona”**  
*Cheek meat “Casona” style*  
**15 €**

**Solomillo al foie con salsa de Oporto**  
*Sirloin steak with foie and Oporto sauce*  
**22 €**

**Solomillo ibérico con ajetes**  
*Iberian sirloin steak with spring garlic*  
**14 €**

**Todos nuestros platos se sirven con guarnición**  
*All our dishes are served with garnish*

**Salsas disponibles**  
**Pimienta, roquefort mostaza**  
*Available sauces*  
*Pepper, roquefort, mustard*  
**2 €**

## **Postres**

## **Desserts**

**Tiramisú casero**  
*Homemade tiramisú*  
**5 €**

**Helados**  
*Ice Cream*  
**4,50 €**

**Piña natural**  
*Natural pineapple*  
**6 €**

IVA incluido / including VAT

**Fruta del tiempo**  
*Fresh fruit*  
**3 €**

**Sorbete de limón**  
*Lemon sorbet*  
**4 €**

**Pudin de café**  
*Coffe pudding*  
**4 €**

**Crema catalana**  
*Catalan crème brûlée custard*  
**5€**

**Flan de la casa**  
*Home made flan*  
**4€**

**Tocino de cielo**  
*Egg yolks and syrud custrad*  
**4€**

**Leche frita con helado de turrón**  
*Fried milk with nougat ice cream*  
**6 €**

**Crepes con chocolate**  
*Chocolate crepes*  
**5 €**

**Café irlandés**  
*Irish coffee*  
**6 €**