

NUESTRA ALACENA

MEDIA

ENTERA

Jamón Ibérico de Bellota (100gr.)

13

25

Jamón Ibérico de Bellota y Queso Curado de Oveja (200 gr.)

23

Sendra (100 gr.)

12

Mojama de Almadraba "Isla Cristina" (150 gr.)

14

Anchoas de Castro Urdiales (unidad)

4

NUESTRO MARISCO FRESCO

PREGUNTE A NUESTRO PERSONAL POR EL PESCADO Y MARISCO DEL DÍA

Gamba Blanca Plancha o Cocida (200 gr.)

25

Quisquilla de Motril (200 gr.)

26

Cigala a la Plancha (100 gr.)

15

Carabinero a la Plancha (100 gr.)

20

Ostra Gallega (unidad)

8

Ostra Gillardeau n° 2 (unidad)

5

Almejas Chirlas al Ajillo (300 gr.)

16

Almejas Gallegas de Carril al Ajillo (300 gr.)

26

Cañaillas de Isla Cristina (unidad)

6

BOCADOS DE MAR Y HUERTA

MEDIA

ENTERA

Ensaladilla de Quisquillas

8

14

Huevas Cocidas con Mayonesa

10

16

Ensalada de Burrata

12

Carpaccio de Quisquillas de Motril

19

Tartar de Ventresca de Atún Rojo

24

Calamaritos Plancha con Ajo, Aceite y Perejil

18

Calamaritos Fritos con Ali-Oli

18

GUISOS Y FRITURA TRADICIONAL

MEDIA

ENTERA

Berenjenas Fritas de la Casa

7

11

Degustación de Croquetas Bahía

8

(Carabineros, Gambas Pill-Pill y Mejillones en Escabeche)

Croquetas de Cocido

9

15

Boquerones Fritos

8

13

Boquerones en Adobo

9

14

Solomillo de Bellota al Jerez

18

Blanquillas al Ajillo

20

Arroz Caldoso con Carabineros

28

DEL MAR

ENTERA

Ventresca de Atún Rojo Plancha (200 gr.)

25

Bacalao al Pill-Pill (300 gr.)

21

Pulpo sobre Parmentier con Aceite de Pimentón (250 gr.)

27

Corvina con Crema de Espárrago Blanco (200 gr.)

21

Kokotxas de Merluza al Pill-Pill (200 gr.)

28

DE LA TIERRA

Entrecot de Vaca Black Angus (300 gr. o 500 gr.)

29

45

Solomillo de Vaca Premium (200 gr.)

26

Presa Ibérica de Bellota (200 gr.)

22

Chuletillas de Choto a Baja Temperatura con su Ajoatao

22

Paletilla de Choto al Horno

28

Cochinillo Segoviano al Horno (Jamoncito o Costillar)

26

DULCE & CASERO

ENTERA

Tarta de Queso con Salsa de Frutos Rojos

6,5

Coulant de Chocolate Negro con Helado

6,5

Arroz con Leche Frita

6

Torrija Caramelizada con Helado

6,5

Tarta de Tres Chocolates

6,5

Tulipa de Helado de Turrón o Violetas

6,5

Sorbete de Limón o Mandarina

6

PARA LOS MÁS PEQUES

Pechuga de Pollo Empanada con Patatas Fritas

9

Croquetas de Cocido

15

Flamenquín Casero

11

NUESTRA COCINA ESTÁ BASADA EN EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE NUESTRA TIERRA Y EN LOS MEJORES PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA.

SEGÚN RGTO 1169/2011 ESTE ESTABLECIMIENTO CUENTA CON INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. SOLICITA INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL. PRECIOS CON IVA INCLUIDO.



www.restaurantebahiajaen.com

¡SÍGUENOS!  