

ENTRANTES & RACIONES

	media - entera	
-ALMEJAS A LA PLANCHA O MARINERA     	-	18.00
-BERBERECHOS  	-	18.00
-VIEIRAS (6 UD) 	-	18.00
-MEJILLONES AL VAPOR O MARINERA     	-	11.90
-ATÚN EN ESCABECHE SUAVE   	8.00	14.00
-GAMBAS DE SOLLER (6/10 UD Y 150/180GR) 	-	18.00
-GAMBAS AL AJILLO (GAMBÓN) 	-	16.00
-ANCHOAS DEL CANTÁBRICO XL GRANDES 10UDS 120GR 	-	18.00
-CARACOLES    	6.50	12.50
-HUEVOS ROTOS CON GAMBÓN O PULPO  	-	16.00
-HUEVOS ROTOS   	-	11.90
CON GULAS, CON SERRANO, CON MORCILLA DE BURGOS (ARROZ) O CON VERDURAS A LA PLANCHA		
-BOQUERONES EN ACEITE 	6.50	12.50
-PULPO A LA GALLEGA 	12.90	19.90
-PULPO A LA PLANCHA 	-	17.90
-REVUELTO DE SETAS VARIADAS  	6.90	12.00
-CHAMPIÑONES A LA PLANCHA 	6.50	12.00
-BIMI A LA PLANCHA 	6.50	12.00
-PIMIENTOS DE PADRÓN 	6.50	12.00
-PARRILLADA DE VERDURAS 	9.50	17.00
-CALAMAR DE BOU AL AJILLO 	-	19.00
-SEPIA TROCEADA 	-	12.50
-PICA-PICA DE PULPO Y SEPIA      	7.50	12.50
-ENSALADILLA RUSA   	4.90	9.00
-FRITO MALLORQUIN 	6.90	11.90
-CALLOS  	6.90	11.90
-CROQUETAS CASERAS DE POLLO (6 UD.)       	-	15.00
-CROQUETAS CASERAS DE PULPO (6 UD.)       	-	15.00
-CROQUETAS CASERAS POR UD. (VARIOS TIPOS)       	-	2.50
-QUESO DE OVEJA CURADO 	7.90	14.00
-PATATAS BRAVAS     	4.50	9.00
-PATATAS FRITAS	3.90	7.50



CARNES

- ENTRECOT REPOSADO 300 GR 23.00
 - SOLOMILLO DE TERNERA 220 GR 24.90
 - SOLOMILLO DE TERNERA 220 GR - CON QUESO DE CABRA Y CEBOLLA CARAMELIZADA  29.90
 - PICAÑA 300 GR 21.00
 - GUARNICIÓN ESPECIAL, TROCEADO CON PATATAS, PIMIENTOS Y AJOS 3.50
 - CHULETITAS DE CORDERO LECHAL 350 GR 23.00
 - CHULETONES: CEBON (+30 DÍAS MADURACIÓN) 49.00^{/KG}
VACA (+40 DÍAS MADURACIÓN) 59.00^{/KG}
PREMIUM, TOMAHAWK O T-BONE 59.00^{/KG}
 - PECHUGA A LA PLANCHA 12.90
 - HAMBURGUESA DE CHULETÓN  

INGREDIENTES EXTRA +0.50€

 16.90
- TODAS NUESTRAS CARNES SE ACOMPAÑAN DE PATATAS FRITAS O ENSALADA

DEL MAR

- BOGAVANTE +600GR APROX 49.90
- A LA PLANCHA  // AL AJILLO  // CON HUEVOS FRITOS Y PATATAS  
- CALAMAR DE BOU A LA PLANCHA CON PATATAS O ENSALADA  19.00
- SEPIA A LA PLANCHA CON PATATAS O ENSALADA  15.90
- PESCADO DE LONJA  Consultar pizarra*
- DORADA O LUBINA  18.90
- SALMON (AL CORTE)  18.90

TODOS NUESTROS PESCADOS SE ACOMPAÑAN DE PATATAS A LA PLANCHA

ENSALADAS

- ENSALADA DE LA HUERTA 8.90
LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y PIMIENTOS
- ENSALADA MIXTA   11.50
LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, PIMIENTOS, HUEVO, ATÚN Y ALCAPARRAS
- ENSALADA MIXTA CON AGUACATE Y FRUTOS SECOS    14.50
LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, PIMIENTOS, HUEVO, ATÚN, ALCAPARRAS, AGUACATE Y FRUTOS SECOS
- ENSALADA DE RULO DE CABRA     15.50
CON NUECES Y BALSÁMICO



ESPECIAL NIÑOS

- | | | |
|--------------------------------|---|------|
| -DELICIAS DE POLLO CON PATATAS |    | 9.50 |
| -PERRITO CON PATATAS |    | 6.50 |
| -ESPAGUETIS BOLOÑESA |       | 9.90 |

EXTRAS

- | | | |
|--|---|------|
| -PAN TOSTADO CON TOMATE *PRECIO POR PERSONA |   | 2.00 |
| -ALI OLI |     | 2.00 |
| -GUARNICIÓN DE ENSALADA O PATATAS FRITAS O PLANCHA | | 3.50 |
| -GUARNICIÓN DE VERDURAS A LA PLANCHA |  | 4.50 |

NUESTRO HORNO

- | | | |
|--------------------------------------|--|-------------------------|
| -VIERNES: PALETILLA DE CORDERO |   | media - entera
26.90 |
| -SÁBADO: CODILLO |   | 10 - 18.50 |
| -DOMINGO: LECHONA (PORSELLA ROSTIDA) |   | 16.90 |

POR ENCARGO

- BULLIT DE PEIX AMB ARRÒS A BANDA 
- ARROCES: PAELLA DE MARISCO, MIXTA, CIEGA O NEGRA.
CALDOSOS DE MARISCO O BOGAVANTE.
- CALDERETA DE BOGAVANTE O LANGOSTA
- STEAK TARTAR

SEGÚN PRECIO MERCADO

Pregunte por nuestros platos y ofertas del día

Iva incluido en todos nuestros precios



Si sufre usted algún tipo de intolerancia o alergia alimenticia, por favor, indíquese a nuestro personal.



Vinos tintos / Red wine



D.O.Ca. Rioja

ARMENTIA Y MADRAZO

VINO DE LA CASA

3,40 € 17,00 €

 **Tempranillo**



D.O.Ca. Rioja

VIÑA POMAL Crianza

4,00 € 20,00 €

 **Tempranillo**



D.O.Ca. Rioja

BORDON Crianza

18,00 €

 **Tempranillo**



D.O.Ca. Rioja

AÑARES Crianza

18,00 €

 **Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano**



D.O.Ca. Rioja

BORDÓN Reserva

22,00 €

 **Tempranillo**



D.O.Ca. Rioja

AÑARES Reserva

23,00 €

 **Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano**



D.O.Ca. Rioja

VIÑA POMAL Reserva

28,00 €

 **Tempranillo**



D.O. Somontano

ENATE TS

20,00 €

 **Tempranillo y Syrah**



D.O. Ribera del Duero

CONDE DE SIRUELA

3,60 € 18,00 €

 **Tempranillo**



Vinos tintos / Red wine



	D.O. Ribera del Duero FINCA RESALSO 🍷 <i>Tempranillo</i>	22,00 €
	D.O. Ribera del Duero PESQUERA Crianza 🍷 <i>Tempranillo</i>	32,00 €
	D.O. Ribera del Duero EMILIO MORO 🍷 <i>Tempranillo</i>	33,00 €
	D.O. Ribera del Duero CARMELO RODERO Crianza 🍷 <i>Tempranillo y Cabernet</i>	35,00 €
	D.O. Ribera del Duero PAGO DE LOS CAPELLANES Crianza 🍷 <i>Tempranillo</i>	45,00 €
	D.O. Ribera del Duero PAGO DE CARRAOVEJAS 🍷 <i>Tempranillo, Cabernet y Merlot</i>	54,00 €
	D.O. Ribera del Duero MALLEOLUS 🍷 <i>Tempranillo</i>	47,00 €
	V.T. Illes Balears ÀN/2 🍷 <i>Callet, Manto Negro, Fogoneu y Syrah</i>	30,00 €



Vinos blancos / White wine

			
	D.O. Rueda CASTILLO DE AZA VINO DE LA CASA  <i>Verdejo</i>	3,40 €	17,00 €
	D.O. Rueda LA CHARLA  <i>Verdejo</i>		21,00 €
	D.O. Rueda TERRA NOVA  <i>Verdejo</i>		18,00 €
	D.O. Somontano ENATE 234  <i>Chardonnay</i>		22,00 €
	D.O. Rias Baixas PAZO SERANTELLOS  <i>Albariño</i>	4,00 €	20,00 €
	D.O. Monterrei ALMA DE BLANCO  <i>Godello</i>		21,00 €
	D.O. Ca. Rioja VIÑA POMAL  <i>Malvasía y Viura</i>		20,00 €
	D.O. Rias Baixas TERRAS GAUDA  <i>Albariño, Caíño Blanco y Loureiro</i>		26,00 €
	TURBIO	3,00 €	15,00 €



Vinos rosados / Rosé wine



España
NUVIANA
🍷 Cabernet y Tempranillo

3,20 € 16,00 €



D.O.Ca. Rioja
VIÑA POMAL
🍷 Garnacha y Viura

20,00 €



I.G.T. Emilia Rosato
BORGOFULVIA
🍷 Lambrusco

16,00 €



Cavas & Champagne



D.O. Cava
CODORNIU BENJAMIN ECO 20cl
🍷 Macabeo, Parellada y Xarel·lo

8,00 €



D.O. Cava
ANNA ROSÉ
Chardonnay y Pinot Noir

23,00 €



D.O. Cava
ANNA DE CODORNIU BLANC DE BLANCS
🍷 Chardonnay, Parellada, Xarel·lo y Macabeo

23,00 €



A.O.C. Champagne
MÔET & CHANDON BRUT IMPÉRIAL
🍷 Pinot Noir, Chardonnay y Meunier

60,00 €



Jarras de Sangría

VINO TINTO 1,5L

3,50 € 17,00 €

CAVA 1,5L

19,00 €



EL RINCÓN DEL
ARRIERO
BAR · RESTAURANTE

EN COLABORACIÓN CON

GELATERIA

la Menorquina

FERMINO SIRES PONS
MEJORCA, 1940



TARTA WHISKY

Bizcocho al whisky con decoración artesanal, helado de biscuit, nata montada y crocant.

A fluffy sponge cake base soaked in whisky, biscuit and whisky ice cream with raisins, hand-decorated with custard, burnt sugar, whipped cream and almond brittle

1 4 6* 8 9 10
6.90



BOMBÓN ALMENDRADO

Con Almendras de Mallorca

Helado de vainilla con cobertura de chocolate con leche y almendras de Mallorca.

Vanilla ice cream with milk chocolate coating and pieces of Almonds from Mallorca.

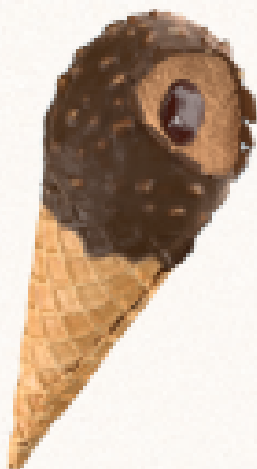
4* 6* 7* 8 9 10
3.80

BOMBÓN BLANCO

Bombón de helado de vainilla con una crujiente cobertura de chocolate blanco.

Vanilla ice cream covered with crunchy white chocolate.

4* 6* 7* 8 9 10*
3.50



TRUFICONO

Helado de chocolate con centro de chocolate y cobertura crujiente con almendras de Mallorca

Chocolate ice cream with a delicious chocolate sauce inside covered in chocolate with small pieces of Almonds from Mallorca.

1 4* 6* 7 8 9 10
3.80

BOMBÓN MALLORQUIN

Helado de nata con cobertura de chocolate.

Creamy vanilla ice cream with an authentic layer of chocolate.

4* 6* 7* 8 9 10*
3.80



FORMATO XL STRACCIATELLA

Helado stracciatella con galleta al cacao y cobertura de chocolate con avellanas.

Stracciatella ice cream, cocoa biscuit, milk chocolate coating and hazelnut pieces.

1 4* 6* 7* 8 9 10 12*
3.50



MINI POLOS

Mini polos de fresa, manzana, lima-limón, limón, naranja y mandarina.

Orange, apple, lemon-lime, strawberry, and tangerine mini ice creams.

3.00



POLO SANDÍA

Refrescante sorbete de sandía, sorbete de kiwi y gotitas de chocolate.

Authentic watermelon ice cream: kiwi and watermelon sorbets with chocolate.

8* 9* 10*
2.80



Sugerencias

PUDING DE ENSAIMADA CON NATA Y CARAMELO	5.50
TARTA DE QUESO CON ARANDANOS O CON MANGO	6.00
TARTA DE 3 CHOCOLATES	6.00
CARDENAL DE LLOSETA	6.00
TIRAMISÚ	6.00
SORBETE DE LIMÓN	5.50
SORBETE DE PIÑA COLADA	5.50
EXTRA DE LICOR	2.50
PIÑA	4.50
MELÓN	4.50
FRESAS (temporada)	5.50
FRESAS CON NATA, CHOCOLATE O ZUMO DE NARANJA	6.90

ALÉRGENOS

- 1. Gluten
- 2. Crustáceos
- 3. Moluscos
- 4. Huevo

- 5. Pescado
- 6. Cacahuete
- 7. Soja
- 8. Lactosa

- 9. Proteína de leche
- 10. Frutos de cáscara
- 11. Apio
- 12. Mostaza

- 13. Sésamo
- 14. Altramuzes
- 15. Sulfitos



Para helados y sorbetes servidos en ración a bola y para postres de la casa o manipulados, consultar con el personal del establecimiento.

*Puede contener por contaminación cruzada.