

ENTRÉES

<i>Pommes de terre à la sauce Cabrales, à l'aïoli ou bravas (à l'espagnole).....</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Pommes de terre aux trois sauces.....</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Chorizo au cidre</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Œufs brouillés aux champignons, crevettes et aillots.....</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Œufs brouillés aux oursins</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Œufs cassés au jambon ibérique.....</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Croquettes "maison" au jambon ibérique</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Palourdes marinières.....</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Palourdes à la plancha.....</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Calamars frits (frais)</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Viande des grisons avec du fromage de chèvre</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Chipirons frits (petits calamars)</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Chipirons à l'étouffée (recette asturienne)</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Chipirons à la plancha</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Friture de merlu</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Friture de lotte</i>	<i>20,00 €</i>
<i>Friture de morue.....</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Anchois au jambon ibérique</i>	<i>20,00 €</i>
<i>Anchois farcis.....</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Crevettes à l'ail.....</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Grosses crevettes à la plancha.....</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Jambon ibérique</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Assiette de charcuterie ibérique</i>	<i>20,00 €</i>
<i>Viande hachée épicée aux champignons et à la sauce Cabrales.....</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Pain de poisson scorpion.....</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Poulpe aux crevettes et aux palourdes (2 pers. Spécialité).....</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Poulpe à la galicienne avec des pommes de terre ou à la plancha ..</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Poulpe au grill.....</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Moules marinières, au cidre ou en vinaigrette</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Tripes asturiennes (seulement en saison).....</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Soupe de fruits de mer.....</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Fabada (Ragoût de haricots asturien)</i>	<i>15,00 €</i>

SALADES

<i>Salade de viande des grisons au chèvre.....</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Salade de poulet sauce César.....</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Salade Arc en ciel</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Salade de laitue, tomate et oignon.....</i>	<i>8,00 €</i>



RAGOUTS

- Ragout de poisson et fruits de mer** (min. 2 portions)
(Homard, langoustines, crevettes, palourdes
étrilles et poissons de roche)46,00 € portion
- Ragout de fruits de mer** (min. 2 portions)
(Homard, langoustines, crevettes
palourdes étrilles).....50,00 € portion
- Grillade mixte** (min. 2 portions)
(étrille, palourdes, couteaux de mer, 6 crevettes,
6 langoustines + 2 poissons du jour).....46,00 € portion
- Grillade de fruits de mer** (min. 2 portions)
(homard, étrille, palourdes, couteaux de mer,
6 crevettes, 6 langoustines)50,00 € portion

RIZ

(Minimum 2 portions)

- Riz au homard30,00 € portion
- Riz aux palourdes et cèpes.....25,00 € portion
- Paëlla de fruits de mer28,00 € portion

POISSONS ET FRUITS DE MER

- Merlu à la plancha.....22,00 € portion
- Cassolette de Merlu22,00 € portion
- Merlu au cidre25,00 € portion
- Lotte à la plancha.....27,00 € portion
- Lotte aux fruits de mer.....25,00 € portion
- Bar à la plancha, au four25,00 € portion
- Dorade grise à la plancha, à l'ail.....22,00 € portion
- Morue à la plancha, au pesto.....25,00 € portion
- Dorade rose.....35,00 € portion
- Daurade.....35,00 € portion
- Araignée de mer du pays (sur commande).....30,00 €
- Homard du pays (sur commande).....35,00 €
- Pétoncles noirs à la plancha21,00 €
- Étrilles, nécora cuite ou à la plancha6,00 €

VIANDES

Entrecôte sauce aux cèpes	24,00 €
Filet mignon de veau à la plancha ou au poivre	24,00 €
Poulet au grill.....	15,00 €
Poulet à l'ail	15,00 €
Picanha (Aiguillette de rumsteck)	19,00 €
Côtelettes d'agneau	19,00 €
Epaule d'agneau	28,00 €
Agneau au four.....	28,00 €
Escalopes sauce Cabrales ou sauce poivre.....	18,00 €
Lapin au grill	16,00 €
Steack de veau.....	16,00 €

CACHOPOS

(façon cordon bleu)

Spécialité de la maison

(jambon ibérique, fromage et poivrons del piquillo)

2-3 personnes 25,00 €

Cachopo de roquefort

(jambon ibérique, fromage roquefort et poivrons del piquillo)

2-3 personnes 25,00 €

Cachopo gorgonzola

(jambon ibérique, fromage gorgonzola et poivrons del piquillo)

2-3 personnes 25,00 €

Cachopo viande de grisons et fromage de chèvre 27,00 €

Supplément sauce aux cèpes..... 2,00 €

GRILL

Côte de boeuf	35,00 € Kg.
Entrecôte d'angus	26,00 € (350 grs.)
1/2 Travers de porc	10,00 €
Travers de porc	17,00 €
Chorizo criollo.....	7,00 €
Boudin Matachana	7,00 €
Grillade de boeuf Angus	18,00 €
Secret de porc ibérique	18,00 €
Échine de porc ibérique.....	19,00 €



FROMAGES

<i>Manchego pur de brebis</i>	11,00 €
<i>Manchego pur de brebis 1/2 portion</i>	7,50 €
<i>Cabrales</i>	12,00 €
<i>Cabrales 1/2 portion</i>	6,50 €
<i>La Peral</i>	11,00 €
<i>La Peral 1/2 portion</i>	7,00 €
<i>Plateau de fromages des Asturies</i>	15,00 €

DESSERTS

<i>Charlotte au chocolat</i>	5,50 €
<i>Tarte au fromage maison</i>	5,50 €
<i>Tarte de la maison (Tarte grand-mère)</i>	5,50 €
<i>Tiramisu</i>	6,50 €
<i>Trois chocolats</i>	5,50 €
<i>Flan maison</i>	5,00 €
<i>Riz au lait</i>	6,00 €
<i>Glace au chocolat La Ibense</i>	4,00 €
<i>Banana split (à partager)</i>	6,00 €
<i>Pyjama (flan, pêche, ananas, 3 boules de glace et Chantilly)</i>	6,00 €
<i>Fondant au chocolat et glace à la vanille</i>	6,50 €
<i>Crêpes fourrées à la compote de pomme et Chantilly</i> ..	5,50 €
<i>Pot de glace</i>	3,50 €



CARTE DES VINS

Vins de la Rioja

<i>Solar Viejo crianza</i>	16,00 €
<i>Marqués del Puerto crianza</i>	17,00 €
<i>Conde del Real Agrado crianza</i>	17,00 €
<i>Piérola crianza</i>	19,00 €
<i>LAN</i>	19,00 €
<i>Conde del Real Agrado joven</i>	15,00 €
<i>Conde del Real Agrado reserva</i>	26,00 €

Vins de la Ribera del Duero

<i>Torrederos Roble</i>	15,00 €
<i>Traslascuestas Roble</i>	16,00 €
<i>Valdubon crianza</i>	19,00 €
<i>Torrederos crianza</i>	19,00 €
<i>Vino cosechero</i>	12,00 €

Vins blancs

<i>Mancera Rueda</i>	15,00 €
<i>Señorío de Nava Rueda</i>	15,00 €
<i>Moscato</i>	17,00 €
<i>Vionta Albariño</i>	19,00 €
<i>Dionisos Albariño</i>	19,00 €
<i>Gran Bazán Albariño</i>	25,00 €
<i>Santiago Ruíz</i>	25,00 €
<i>Ribeiro turbio</i>	13,00 €

Vins rosés

<i>Rosado de Navarra</i>	15,00 €
<i>Prieto Picudo</i>	15,00 €
<i>Real Agrado</i>	17,00 €
<i>Homenaje</i>	17,00 €
<i>Finca Valdemoya tempranillo</i>	15,00 €

Cavas

<i>Brut Barroco Reserva</i>	23,00 €
<i>Brut Rigol</i>	19,00 €
<i>Brut "1551"</i>	17,00 €
<i>Sidra D.O. Pomarina</i>	16,00 €



SIDRERIA PARRILLA
MIRAVALLS

GRILLADE SIMPLE

Pour 2 personnes

34€

*Travers
Saucisse type Criollo
Poulet
Secret de porc
Viande de porc*

GRILLADE MIXTE

Pour 2/3 personnes

46€

*Travers
Saucisse type Criollo
Churrasco
Picanha de bœuf
Boudin Matachana
Secret de porc
Poulet*

GRILLADE VIANDE ROUGE

Pour 3/4 personnes

61€

*Côte de bœuf
Entrecôte
Picanha (Aiguillette de rumsteck)
Filet mignon*

GRILLADE SPECIALE DE LA MAISON

Pour 3/4 personnes

65€

*Côtelettes
Picanha d'Angus
Entrecôte de bœuf
Filet mignon
Echine de porc ibérique
Secret de porc ibérique*



SIDRERIA PARRILLA
MIRAVALLS

MENU POUR ESPICHAS

(Célébration conviviale)

ENTRÉES

HORS D'OEUVRES FROIDS

Chorizo, longe de porc, saucisson et jambon ibérique

HORS D'OEUVRES CHAUDS

1 Croquettes de jambon ibérique, beignets de crevettes et petits calamars frits

PLAT PRINCIPAL

Chorizo criollo, travers de porc, poulet grillé, viande grillée, secret de porc ibérique

VARIÉTÉ DE DESSERTS

VIN RIOJA, CIDRE, BIÈRE OU EAU

34€
persona

N'hésitez pas à nous contacter pour préparer votre menu préféré, nous vous enverrons un devis sans engagement

TEL. 985 086 616

TABLEAU DES ALLERGÈNES



OEUFS



CELERI



PRESENCE DE GLUTEN



FRUITS À COQUES



GRAINES DE SÉSAME



SOJA



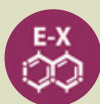
CRUSTACÉS



POISSON



MOUTARDE



ANHYDRIDE SULFUREUX
ET SULFITE



MOLLUSQUES



CACAHUETES



LAIT



LUPINS

Cet établissement dispose de toute l'information en matière d'allergies et d'intolérances alimentaires. Si vous souhaitez consulter l'information sur les ingrédients de nos plats, demandez à notre personnel. Merci.