

Precios · Prices  
10% IVA no incluido · 10% VAT not included



la carta

**Jamón Ibérico de Bellota al corte**  
Sliced Ibérico Ham  
Нарезка иберийского хамона де Бейота.  
**20,00€**

**Bombón de foie con turrón de Jijona**  
Foie gras confection with Jijona almond nougat  
Конфета фуа с халвой из миндаля.  
**11,90€**

**Crujiente de calamar relleno de panceta Ibérica y vinagreta de frutos secos**  
Squid tuile with Ibérico bacon and dried fruit vinaigrette  
Кальмар в кляре, фаршированный иберийским беконом и сухофрукты винегрет.  
**13,90€**

**Almejas de Carril de la ría de Arousa**  
Grooved carpet shell clams from the Ria de Arousa  
Моллюски Риа-де-Ароса.  
**21,90€**

**Huevo a baja temperatura con patatas de cocido y aroma de trufa**  
Low-temperature egg with cassoulet potatoes and truffle aroma  
Яйцо, приготовленное на низкой темпаратуре с отварным картофелем и трюфельным ароматом.  
**10,90€**

**Pulpo a la parrilla con espuma de patata y pimentón de La Vera**  
Grilled octopus with potato foam and smoked paprika from La Vera  
Осьминог на гриле с пенным картофельным соусом и красным молотым перцем.  
**14,20€**

**Ravioli de rabo de toro al vino tinto**  
Ox tail ravioli in red wine sauce  
Равиоли из бычьего хвоста под красным вином.  
**11,40€**

entradas

**Verduras asadas al carbón con salsa Romesco**  
Charcoal roast vegetables with Romesco (nut and red pepper) sauce  
Обжаренные на углях овощи под соусом ромеско.  
**10,90€**

**Manitas de Ibérico rellenas de Setas**  
Iberian pig trotters stuffed mushrooms  
Иберийский свиных рысаки фаршированные грибы.  
**13,50€**

**Croqueta de Gamba Roja**  
Red prawn croquette  
Красный креветок крокеты.  
**9,90€**

**Lomos de anchoa de Santoña sin espina en su punto de sal (8 unid)**  
Lightly salted Santoña anchovy fillets (8)  
Филе анчоучов из Сантоњи без костей с солью.  
8 штук.  
**13,50€**

**Corazones de alcachofas rellenas de brandada de gambas y almejas de Carril sobre una crema de pimientos del piquillo y gratén de ajo blanco**  
Artichoke hearts stuffed with prawn and clam brandade on a bed of cream of Piquillo pepper with an ajoblanco (almond soup) gratin  
Артишоки, фаршированные запеченными креветками и моллюсками с соусом из красного перца и белого чеснока.  
**16,80€**

entradas



**Ensalada tibia de lascas de bacalao con pimientos asados**

Warm cod salad with roast pepper

Теплый салат из ломтиков трески с жареным перцем.

**10,90€**

**Ensalada Ventresca de bonito, cebolleta tierna  
y buen tomate**

Tuna belly salad with chives and tomato

Салат из брюшной части белого тунца, нежного лука  
и помидора.

**11,90€**

**Ensalada yogur griego con foie de pato, magret  
y vinagreta de aceite balsámico y piñones**

Greek yogurt salad with foie gras and duck magret  
with balsamic vinaigrette and pine nuts

Салат из греческого йогурта, фуа-гры, утиной  
грудки и уксусной подливки из бальзамического  
масла и кедровых орешков.

**13,60€**

**Ensalada de espuma de queso azul,  
manzana crujiente y nueces**

Blue cheese foam salad with crunchy apple and nuts

Салат из голубого сыра, яблока и орешков.

**10,40€**





**Pluma Ibérica a la parrilla de carbón  
con confitura de peras (250g)**

Charcoal grilled pork loin with pear jelly (250g)  
Иберийская свинина, приготовленная на углях  
с грушевым повидлом.

**16,90€**

**Estofado tradicional de carrillera de ternera**

Traditional beef cheek stew  
Традиционная тушеная телятина.

**14,00€**

**Chuletillas de lechal D.O. Soria**

Baby lamb ribs D.O. Soria  
Бараньи отбивные из области Сория.

**16,00€**

**Cochinillo crujiente con compota de manzana**

Crunch piglet with apple compote  
Хрустящий поросенок с яблочным компотом.

**18,00€**

**Suprema de Angus Americano a la parrilla  
con salsa Bearnesa (300g)**

Grilled Angus Supreme with Béarnaise sauce (300g)  
Филе американского ангуса на гриле под  
беарнским соусом.

**21,50€**

**Paletilla Cordero de lechal elaborada a baja  
temperatura con patatas al montón y pimientos fritos**

Baby lamb shoulder cooked at low temperature  
with potatoes and fried pepper  
Лопатка молочного ягненка, приготовленная на низкой  
температуре с катрофелем и жареным перцем.

**19,90€**



**Escalopines de solomillo de buey  
con jugo de carne y frutos secos**

Veal scaloppine with meat gravy and dried fruits  
Говяжья вырезка с подливкой и орехами.

**16,40€**

**Solomillo de buey a la parrilla**

Grilled prime beef fillet  
Говяжья вырезка на гриле.

**19,80€**

**Solomillo de buey a la parrilla con foie de pato  
y manzanas caramelizadas al Oporto**

Grilled prime beef fillet with foie gras and Port-infused  
caramelised apples

Говяжья вырезка на гриле с фуа-гра и  
карамелизованными яблоками Порту.

**23,80€**

**Chuleta de Buey de kilo**

Prime beef T-bone steak (1 kg.)  
Отбивная говяжья котлета (кг)

**36,00€**



**Atún rojo con aire de limón y reducción de soja**

Red tuna with lemon air and soy reduction  
Голубой тунец с лимонной пеной с небольшим количеством сои.

**17,90€**

**Bacalao al Pil Pil o Vizcaína**

Cod in Pil Pil (creamy garlic) or red pepper sauce  
Бискайская треска пиль-пиль.

**16,80€**

**Lomos de merluza a la Vaska**

Hake fillets in Basque sauce  
Филе хека по-баски.

**16,90€**

**Lubina del Cantábrico a la espalda  
estilo Bilbaina**

Bay of Biscay bass with olive oil and chilli peppers  
Кантабрийский морской судак в стиле Бильбао.

**20,90€**

**Kokotxas de bacalao en al i pebre**

Cod cheeks in al i pebre (garlic and paprika) sauce  
Кокочас (щечки) трески с перечным соусом.

**14,90€**

**Lenguado Gallego**

Galician sole  
Галисийский единственным.

**19,50€**

**Rodaballo de Roca estilo Bilbaína**

Rock Turbot Bilbao's style  
Бильбао стиле рок тюрбо.

**18,00€**



**Coulant de chocolate con salsa de avellanas**

Chocolate coulant with almond sauce  
Шоколадный бисквит с ореховым соусом.

**6,90€**

**Semifrío de limón**

Semi-cold lemon dessert  
Лимонный десерт.

**5,40€**

**Milhoja de crema pastelera y helado de leche merengada**

Custard mille-feuille with meringued milk ice-cream  
Кремовый торт со сливочным мороженым.

**5,90€**

**Posos de café con texturas de chocolate**

Coffee grounds with chocolate textures  
Кофейные гуци с шоколадной консистенцией.

**5,90€**

**Sorbete**

Sorbet / Щербет.

**3,90€**

**Tarta de mousse de queso**

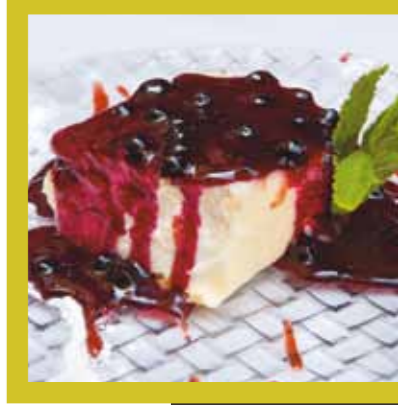
Cheese cake / Чизкейк.

**5,90€**

**Leche frita con salsa de canela y helado de violetas**

Fried milk with cinnamon sauce and violet ice-cream  
жареная молоко с корицей соусом и мороженым фиолетовый.

**5,40€**



## DECLARACIÓN DE LOS ALÉRGENOS

En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos.

Diríjase a nuestro personal si desea más información al respecto.



Gluten



Lácteos



Pescado



Crustáceos



Moluscos



Huevos



Apio



Soja



Sésamo



Mostaza



Frutos Secos



Cacahuetes



Sulfitos



Altramuces

[www.grupoaurrera.com](http://www.grupoaurrera.com)

  
restaurante  
SIDRERIA AURRERA