



HOTEL
La Española



◆ DESDE 1961 ◆



PARA PICAR

	TAPA	MEDIA	RACIÓN
Jamón ibérico / iberian ham	4.50	10.00	18.00
Queso / cheese	4.00	8.00	14.00
Caña de lomo / iberian pork loin	5.00	9.00	16.00
Surtido ibérico / iberian assortment			20.00

CLÁSICOS

	TAPA	MEDIA	RACIÓN
Ensaladilla de gambas al ajillo	4.50	8.00	12.00
shrimp salad with garlic			
Corvina con mahonesa o aliñada	4.50	8.00	12.00
croaker seasoned or mayonnaise			
Salpicón de marisco	4.50	8.00	12.00
seafood salpicon			
Huevas (aliñadas o mahonesa)	4.50	8.00	12.00
cod roe seasoned or mayonnaise			
Huevos de choco (aliñados o mahonesa)	4.50	8.00	12.00
cuttlefish eggs (seasoned or with mayonnaise)			
Cóctel de marisco			9.00
seafood cocktail			
Mojama con almendras		8.00	12.00
salt-cured tuna with almonds			

FRITURAS

	TAPA	MEDIA	RACIÓN
Croquetas de puchero / puchero croquettes	4.50	8.00	12.00
Croquetas de corvina / corvina croquettes	4.50	8.00	12.00
Corvina empanada / breaded corvina	4.50	8.00	14.00
Chocos / cuttlefish	4.50	8.00	12.00
Boquerones / anchovies	4.50	8.00	12.00
Adobo / dogfish marinate		8.00	12.00
Cazón / dogfish		8.00	14.00
Ortiiguillas / sea anemone		8.00	12.00
Puntillitas / fried squid			15.00
Tortillitas de camarones / shrimp fritters		3.00	und
Crujiente de pollo con salsa a elegir			12.00
(mahonesa, salsa coreana, salsa miel y mostaza)			
crispy chicken with a choice of sauce (mayonnaise, korean sauce, honey mustard sauce)			
Flamenquín relleno de carne con salsa			
mozárabe y patatas fritas			12.00
flamenquín stuffed with meat, served with mozarabic sauce and french fries			

PARA COMPARTIR

- 12.00** **Ensalada de la casa con melva canutera**
salad with melva canutera (a type of fish)
- 12.00** **Ensalada cesar con costrones de pan especiado, pollo asado, sherrys y hojas de parmesano**
caesar salad with spiced bread croutons, roasted chicken, sherry, and Parmesan leaves
- 12.00** **Ensalada de tomate, atún confitado casero y cremoso de aguacate**
tomato salad, homemade confit tuna, and creamy avocado
- 12.00** **Milhoja crujiente de langostinos, delicias de cangrejo, mahonesa al brandy y abanico de aguacate**
crispy prawn mille-feuille, crab delights, brandy mayonnaise and avocado
- 14.00** **Puntas de solomillo envueltas en bacón y salsa de churrasco**
bacon-wrapped sirloin tips with barbecue sauce
- 10.00** **Salmorejo con aguacate y jamón ibérico**
Salmorejo (cold tomato soup) with avocado and Iberian ham
- 10.00** **Patatas "Arrieras" (patatas fritas con gambas al ajillo y salsa ali-oli)**
"Arrieras" potatoes (fried potatoes with garlic shrimp and ali-oli sauce)
- 14.00** **Wok de verduras y noodles con langostinos o plumilla**
vegetable and noodle wok with prawns or squid
- 12.00** **Revuelto de ortiguillas con cebolla caramelizada**
scrambled eggs with sea anemones and caramelized onion
- 12.00** **Revuelto de bacalao dorado / scrambled golden cod**
- 12.00** **Revuelto campero (champiñones y jamón)**
country scrambled eggs (mushrooms and ham)
- 8.00** **Gyozas de cerdo con salsa teriyaki y mix de sésamo**
pork gyoza with teriyaki sauce and sesame mix
- 10.00** **Tempura de gambón crujiente con sweet chili y mayosoja**
crispy prawn tempura with sweet chili and soy mayo
- 16.00** **Almejas a la marinera / clams marinera style**
- 18.00** **Coquinas al ajillo / "Coquinas" clams with garlic**
- 14.00** **Gambas al ajillo / garlic prawns**
- 15.00** **Puntillitas al moscatel / baby squid in muscatel sauce**
- 14.00** **Fondue de queso provolone con champiñones, tomate especiado al orégano y patatas fritas**
provolone cheese fondue with mushrooms and oregano-spiced tomato
- 12.00** **Hojaldre relleno de marisco / puff pastry stuffed with seafood**
- 18.00** **Flor de alcachofa con langostinos, muse de pato y jamón**
artichoke with prawns, duck muse and ham
- 18.00** **Pulpo a la plancha**
grilled octopus

TOSTAS Y PANES

Hamburguesa de asado de cochinita pibil, cebolla indipex , tomate en rodaja y mojo picón en pan brioche	14.00
cochinita pibil roast burger, indipex onion, sliced tomato and mojo picon in brioche bread	
Hamburguesa casera de retinto con queso de cabra, cebolla caramelizada y pan brioche	14.00
homemade retinto burger with cheese goat, caramelized onion and brioche bread	
Tosta de corvina ahumada, mermelada de tomate, patatas pajas y mahonesa de eneldo	12.00
smoked sea bass toast, jam tomato, straw potatoes and dill mayonnaise	
Tosta de salmón ahumado con cebolla caramelizada, rulo de cabra caramelizado y miel de caña	12.00
smoked salmon toast with onion caramelized, caramelized goat curl and cane honey	

MARISCOS Y MARINADOS

	MEDIA	RACIÓN
Gambas l.	10.00	14.00
shrimp		
Gambas xl.	18.00	35.00
extra shrimp		
Langostinos tigre	14.00	24.00
"tiger" big prawns		
Langostinos Pablo Romero	8.00	(und)
prawns "Pablo Romero"		
Bogavante	90.00	(Kg)
lobster		
Zamburiñas	3.50	(und)
scallops		
Ostras	4.50	(und)
oysters		
Parrillada de Marisco (300gr.)	14.00	
grilled seafood platter		
Tartar de salmón con cremoso de aguacate , cobertura de pepinillo relish y mahonesa de eneldo	14.00	
salmon tartar with creamy avocado, topping pickle relish and dill mayonnaise		

ARROCES

MÍNIMO PARA DOS PERSONAS

(PRECIO POR PERSONA)

Arroz meloso con langostinos	14.00
sticky rice with prawns	
Arroz caldoso marinero	14.00
sailor soup rice	
Arroz con bogavante	24.00
lobster rice	
Arroz con carabineros	26.00
rice with scarlet shrimp	
Arroz negro con puntillitas fritas	14.00
black rice with fried sprigs	
Fideuá de marisco	14.00
seafood fideuá	

PESCADOS

16.00	Lomo de bacalao a la portuguesa cod loin Portuguese style
16.00	Bacalao gratinado con mahonesa de soja y miel de caña gratinated cod with soy mayonnaise and cane honey
16.00	Urta a la roteña red bream Rota style
18.00	Corvina a la plancha con guarnición de panaderas y pisto casero grilled sea bass with baker's accompaniment and homemade ratatouille
18.00	Merluza a la marinera hake in marinara sauce
12.00	Dorada a la Bilbaina bilbaina-style gilthead sea bream
	Pescados de lonja (pregunten al camarero)(precio/según mercado) fresh fish from the market (please ask the waiter)

CARNES

TAPA

PLATO

Parrillada de Carne (950gr.)	28.00
grilled meat platter	
Lagartito ibérico	16.00
"Lagartito" iberian meat	
Secreto ibérico	16.00
"Secreto" iberian meat	
Entrecot de retinto (450gr.)	25.00
retinto sirloin steak (450g)	
Solomillo de ternera	22.00
beef tenderloin	
Carrillada al moscatel	5.00.....14.00
iberian pork cheek in moscatel sauce	
Solomillo al Pedro Ximenez	16.00
sirloin steak in pedro ximenez sauce	
Cola de toro	16.00
bull tail stew	
Cordero estofado	16.00
braised lamb	

POSTRES CASEROS

4.50	Natillas a la canela / cinnamon custard
4.50	Flan de huevo al moscatel / moscatel egg flan
4.50	Tocino de cielo con nata / sweet cake with cream
4.50	Arroz con leche y toque de anis estrellado y canela rice pudding with a touch of anise and cinnamon
4.00	Fruta de temporada / seasonal fruit
3.00	Helado (2 bolas) / ice cream (2 scoops)

SERVICIO1.00€ POR PERSONA
service.....1.00€ per person

BEBIDAS

Refrescos / refreshments	2.00
Aquarius	2.20
Zumos / batidos / juices / smoothies	1.90
Agua mineral 1 litro / mineral water 1 liters	1.90
Agua mineral con gas 0,5litros / mineral water 0,5 liters.	1.90
Tinto de verano / red wine with lemon.....	2.80
Tinto la Casera sin / red wine with casera alcohol-free	2.20
Cerveza de Barril (vaso, copa, caña) / beer	2.20
Cerveza de Barril copa rey / beer	3.50
Tercio Heineken / Radler / Cruzcampo sin gluten	3.00

TINTOS Y ROSADOS

	COPA	BOT. DE 3/4
Tinto de la casa	2.50	12.00
Rioja	3.00	18.00
Ribera del Duero	3.50	18.00
Rosado	2.50	14.00

BLANCOS, ALBARIÑOS

Barbadillo	2.50	14.00
Tierra Blanca (seco o semi).....	2.50	14.00
Verdejo	3.00	16.00
Albariño	3.50	16.00
VI	2.50	16.00

VINOS GENEROSOS

Fino Cruz del Mar	2.00	16.00
Tio Pepe	2.50	17.00
San León	2.00	15.00
Solear	1.80	14.00
La Gitana	1.80	14.00
Tío Diego	3.00	20.00
Río Viejo	2.80	19.00
Solera, Alfonso, Canasta	2.50	18.00
Moscatel Dorado	1.90	17.00
Moscatel Pasas	2.50	18.00
Vermut	4.50	

COMBINADOS

J&B
BALLANTINES
JONNIE WOLKER

WHITE LABEL
BACARDI
BRUGAL

BARCELÓ
CACIQUE
RIVES

BEEFEATER
LARIOS
BOMBAY

COMBINADOS PREMIUM

TANQUERAY
NORDES
BROCKMANS
LONDON Nº 1

CARDHU
GLENFIDDISH
SANTA TERESA AÑEJO

JONNIE WALKER ETIQUETA NEGRA
BRANDYS DE GRAN RESERVA



LA PAÑOLETA

RESTAURANTE

RESERVAS. 956 37 21 44

La Pañoleta Restaurants 

 lapanoletarestaurante

