



SIDRERIA PARRILLA MIRAVALLS

ENTRANTES

<i>Patatas al Cabrales, ali-oli o bravas</i>	8,00 €
<i>Patatas tres salsas</i>	12,00 €
<i>Chorizo a la sidra</i>	8,00 €
<i>Revuelto de setas, gambas y ajetes</i>	15,00 €
<i>Revuelto de oricios</i>	16,00 €
<i>Huevos estrellados con jamón ibérico</i>	15,00 €
<i>Croquetas caseras de jamón ibérico</i>	15,00 €
<i>Almejas a la marinera</i>	22,00 €
<i>Almejas a la plancha</i>	22,00 €
<i>Calamares fritos (frescos)</i>	21,00 €
<i>Cecina con queso de cabra</i>	22,00 €
<i>Chipirones fritos</i>	14,00 €
<i>Chipirones afogaos</i>	16,00 €
<i>Chipirones a la plancha</i>	16,00 €
<i>Chipirones rellenos en tinta</i>	18,00 €
<i>Fritos de merluza</i>	20,00 €
<i>Fritos de pixín</i>	22,00 €
<i>Fritos de bacalao</i>	20,00 €
<i>Bocarte con jamón ibérico</i>	15,00 €
<i>Bocarte relleno</i>	18,00 €
<i>Gambas al ajillo</i>	21,00 €
<i>Gambón a la plancha</i>	22,00 €
<i>Jamón ibérico</i>	20,00 €
<i>Surtido de ibéricos</i>	20,00 €
<i>Picadillo con setas y salsa cabrales</i>	14,00 €
<i>Pastel de cabracho</i>	15,00 €
<i>Pulpo con gambas y almejas</i> (2 per. Especialidad)	26,00 €
<i>Pulpo a la gallega con cachelos o plancha</i>	22,00 €
<i>Pulpo a la parrilla</i>	24,00 €
<i>Mejillones marinera, sidra o vinagreta</i>	15,00 €
<i>Callos (Solo en temporada)</i>	18,00 €
<i>Sopa de marisco</i>	15,00 €
<i>Fabada</i>	15,00 €

ENSALADAS

<i>Ensaladas de cecina y rulo de cabra</i>	22,00 €
<i>Ensalada de pollo en salsa César</i>	18,00 €
<i>Ensalada Arco Iris</i>	15,00 €
<i>Ensalada de lechuga, tomate y cebolla</i>	8,00 €



SIDRERIA PARRILLA MIRAVALLS

CALDERETAS

- Caldereta de pescado y marisco** (min. 2 raciones)
(Cigalas, langostinos, almejas,
andaricas y pescados de roca)46,00 € ración
- Caldereta de marisco** (min. 2 raciones)
(Bugre, cigalas, almejas,
andaricas y gambón)50,00 € ración
- Parrilada mixta** (min. 2 raciones)
(necora, almeja, navajas, 6 gambas,
6 cigalas + 2 pescados del día)46,00 € ración
- Parrilada de Marisco** (min. 2 raciones)
(bogavante, necora, almeja, navajas
6 gambas, 6 cigalas).....50,00 € ración

ARROCES (Mínimo 2 raciones)

- Arroz con bogavante.....34,00 € ración
- Arroz con almejas y boletus.....26,00 € ración
- Paella de marisco.....30,00 € ración

PESCADOS Y MARISCOS

- Merluza cazuela o sidra 24,00 € ración
- Merluza plancha 22,00 € ración
- Pixín plancha..... 26,00 € ración
- Pixín amariscado..... 28,00 € ración
- Lubina plancha, horno S/M € ración
- Chopa plancha, ajillo..... 23,00 € ración
- Bacalao plancha, pisto..... 25,00 € ración
- Virrey S/M € ración
- Besugo S/M € ración
- Centollo del país (por encargo)S/M € kilo
- Bugre del país (por encargo).....S/M € kilo
- Zamburiñas plancha23,00 €
- Andarica, nécora cocida o plancha.....6,00 €
- Navajas.....21,00 €
- Llampares..... 15,00 €



SIDRERIA PARRILLA MIRAVALLS

CARNES

<i>Entrecot en salsa de boletus</i>	24,00 €
<i>Solomillo de ternera a la plancha o pimienta</i>	24,00 €
<i>Pollo al estilo parrillero</i>	15,00 €
<i>Pollo al ajillo</i>	15,00 €
<i>Picaña</i>	19,00 €
<i>Chuletinas de lechal</i>	19,00 €
<i>Paletilla de lechal</i>	28,00 €
<i>Lechazo al horno</i>	28,00 €
<i>Escalopines cabrales o pimienta</i>	18,00 €
<i>Conejo a la parrilla</i>	16,00 €
<i>Bistec de ternera</i>	16,00 €

CACHOPOS

Especial de la casa

(jamón ibérico, queso y pimientos del piquillo)

2-3 personas25,00 €

Cachopo de roquefort

(jamón ibérico, queso roquefort y pimientos del piquillo)

2-3 personas25,00 €

Cachopo gorgonzola

(jamón ibérico, queso gorgonzola y pimientos del piquillo)

2-3 personas25,00 €

Cachopo cecina y queso de cabra27,00 €

Suplemento salsa boletus2,00 €

PARRILLA

<i>Chuletón de buey</i>	35,00 € Kg.
<i>Entrecot de angus</i>	26,00 € (350 grs.)
<i>1/2 Costillas cerdo</i>	10,00 €
<i>Costillas cerdo</i>	17,00 €
<i>Chorizo criollo</i>	7,00 €
<i>Matachana</i>	7,00 €
<i>Churrasco de angus</i>	18,00 €
<i>Secreto ibérico</i>	18,00 €
<i>Presa ibérica</i>	19,00 €



SIDRERIA PARRILLA MIRAVALLS

QUESOS

<i>Manchego puro de oveja (1/2 - 7,50 €)</i>	11,00 €
<i>Cabrales</i>	12,00 €
<i>Cabrales 1/2 ración</i>	6,50 €
<i>La Peral</i>	11,00 €
<i>La Peral 1/2 ración</i>	7,00 €
<i>Tabla de quesos asturianos</i>	15,00 €

POSTRES

<i>Charlota de chocolate</i>	5,50 €
<i>Tarta de queso casera</i>	5,50 €
<i>Tarta de la casa (Tarta de la abuela)</i>	5,50 €
<i>Tiramisú</i>	6,50 €
<i>Tres chocolates</i>	5,50 €
<i>Flan casero</i>	5,00 €
<i>Arroz con leche</i>	6,00 €
<i>Bombón La Ibense</i>	4,00 €
<i>Banana split (a compartir)</i>	6,00 €
<i>Pijama (flan, melocotón, piña, 3 bolas de helado, y nata)</i>	6,00 €
<i>Fondant de chocolate con helado de vainilla</i>	6,50 €
<i>Frixuelos rellenos de compota de manzana y nata</i>	5,50 €
<i>Tarrina de helado</i>	3,50 €



SIDRERIA PARRILLA
MIRAVALLS

BODEGA

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 €

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 €

Blancos

<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 €

Rosados

<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

PARRILLADA SIMPLE

Para 2 personas

34€

*Costilla
Criollo
Pollo
Secreto
Churrasco*

PARRILLA MIXTA

Para 2/3 personas

46€

*Costilla
Criollo
Churrasco
Picaña de buey
Matachana
Secreto
Pollo*

PARRILLA CARNE ROJA

Para 3/4 personas

61€

*Chuleta de buey
Entrecot
Picaña
Solomillo*

ESPECIAL DE LA CASA

Para 3/4 personas

65€

*Chuletinas
Picaña de angus
Entrecot de buey
Solomillo
Presa ibérica
Secreto ibérico*



SIDRERIA PARRILLA
MIRAVALLS

MENÚ PARA ESPICHAS

ENTRANTES

ENTREMESES FRÍOS

Chorizo, lomo salchichón y jamón ibérico

ENTREMESES CALIENTES

Croquetas de jamón ibérico, gambas a la gamba y chipirones fritos

PLATO PRINCIPAL

Chorizo criollo, costilla de cerdo, pollo a la parrilla, churrasco, secreto ibérico

POSTRE VARIADO

**VINO RIOJA, SIDRA,
CERVEZA O AGUA**

34€
persona

Díganos su menú preferido y le facilitaremos presupuesto sin compromiso

TEL. 985 086 616

TABLA DE ALÉRGENOS



HUEVOS



APIO



CONTIENE GLUTEN



FRUTOS DE CÁSCARA



GRANOS DE SÉSAMO



CRUSTÁCEOS



PESCADO



SOJA



MOSTAZA



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



CACAHUETES



LÁCTEOS



ALTRAMUCES

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Si desea información sobre los ingredientes de nuestros platos, consulte a nuestro personal. Gracias.