

ENTRÉES

<i>Pommes de terre à la sauce Cabrales, à l'aïoli ou bravas</i>	
<i>(à l'espagnole).....</i>	8,00 €
<i>Pommes de terre aux trois sauces.....</i>	12,00 €
<i>Chorizo au cidre</i>	10,00 €
<i>Œufs brouillés aux champignons, crevettes et aillets.....</i>	16,00 €
<i>Œufs brouillés aux oursins</i>	17,00 €
<i>Œufs cassés au jambon ibérique.....</i>	16,00 €
<i>Croquettes "maison" au jambon ibérique</i>	15,00 €
<i>Palourdes marinières.....</i>	25,00 €
<i>Palourdes à la plancha.....</i>	25,00 €
<i>Calamars frits (frais)</i>	22,00 €
<i>Viande des grisons avec du fromage de chèvre</i>	23,00 €
<i>Chipirons frits (petits calamars)</i>	15,00 €
<i>Chipirons à l'étouffée (recette asturienne)</i>	17,00 €
<i>Chipirons à la plancha</i>	17,00 €
<i>Chipirons farcis à l'encre.....</i>	19,00 €
<i>Friture de merlu</i>	22,00 €
<i>Friture de lotte</i>	24,00 €
<i>Friture de morue</i>	22,00 €
<i>Anchois au jambon ibérique</i>	15,00 €
<i>Anchois farcis.....</i>	18,00 €
<i>Crevettes à l'ail.....</i>	22,00 €
<i>Grosses crevettes à la plancha.....</i>	22,00 €
<i>Jambon ibérique</i>	22,00 €
<i>Assiette de charcuterie ibérique</i>	22,00 €
<i>Viande hachée épicée aux champignons et à la sauce Cabrales.....</i>	14,00 €
<i>Pain de poisson scorpion.....</i>	16,00 €
<i>Poulpe aux crevettes et aux palourdes (2 pers. Spécialité).....</i>	26,00 €
<i>Poulpe à la galicienne avec des pommes de terre ou à la plancha ..</i>	23,00 €
<i>Poulpe au grill.....</i>	24,00 €
<i>Moules marinières, au cidre ou en vinaigrette</i>	15,00 €
<i>Tripes asturiennes (seulement en saison).....</i>	19,00 €
<i>Soupe de fruits de mer.....</i>	15,00 €
<i>Fabada (Ragoût de haricots asturien)</i>	17,00 €

SALADES

<i>Salade de viande des grisons au chèvre.....</i>	22,00 €
<i>Salade de poulet sauce César.....</i>	18,00 €
<i>Salade Arc en ciel</i>	15,00 €
<i>Salade de laitue, tomate et oignon.....</i>	10,00 €

RAGOUTS

Ragout de poisson et fruits de mer (min. 2 portions)
(Homard, langoustines, crevettes, palourdes
étrilles et poissons de roche)48,00 € portion

Ragout de fruits de mer (min. 2 portions)
(Homard, langoustines, crevettes
palourdes étrilles).....52,00 € portion

Grillade mixte (min. 2 portions)
(étrille, palourdes, couteaux de mer, 6 crevettes,
6 langoustines + 2 poissons du jour)50,00 € portion

Grillade de fruits de mer (min. 2 portions)
(homard, étrille, palourdes, couteaux de mer,
6 crevettes, 6 langoustines)60,00 € portion

RIZ

(Minimum 2 portions)

Riz au homard36,00 € portion
Riz aux palourdes et cèpes.....28,00 € portion
Paëlla de fruits de mer32,00 € portion

POISSONS ET FRUITS DE MER

Merlu à la plancha.....22,00 € portion
Cassolette de Merlu24,00 € portion
Merlu au cidre24,00 € portion
Lotte à la plancha.....26,00 € portion
Lotte aux fruits de mer.....28,00 € portion
Bar à la plancha, au four -- € portion
Dorade grise à la plancha, à l'ail.....23,00 € portion
Morue à la plancha, au pesto.....28,00 € portion
Dorade rose..... -- € portion
Daurade..... -- € portion
Araignée de mer du pays (sur commande)..... -- €
Homard du pays (sur commande)..... -- €
Pétoncles noirs à la plancha23,00 €
Étrilles, nécora cuite ou à la plancha6,00 €
Couteaux de mer grillés24,00 €
Berniques en sauce 18,00 €

VIANDES

<i>Entrecôte sauce aux cèpes</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Filet mignon de veau à la plancha ou au poivre</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Poulet au grill.....</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Poulet à l'ail</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Picanha (Aiguillette de rumsteck)</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Côtelettes d'agneau</i>	<i>20,00 €</i>
<i>Epaule d'agneau</i>	<i>30,00 €</i>
<i>Agneau au four.....</i>	<i>30,00 €</i>
<i>Escalopes sauce Cabrales ou sauce poivre.....</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Lapin au grill</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Steack de veau.....</i>	<i>16,00 €</i>

CACHOPOS

(façon cordon bleu)

Spécialité de la maison

(jambon ibérique, fromage et poivrons del piquillo)

2-3 personnes 30,00 €

Cachopo de roquefort

(jambon ibérique, fromage roquefort et poivrons del piquillo)

2-3 personnes 30,00 €

Cachopo gorgonzola

(jambon ibérique, fromage gorgonzola et poivrons del piquillo)

2-3 personnes 32,00 €

Cachopo viande de grisons et fromage de chèvre..... 32,00 €

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

GRILL

<i>Côte de boeuf</i>	<i>35,00 € Kg.</i>
<i>Entrecôte d'angus</i>	<i>30,00 € (350 grs.)</i>
<i>1/2 Travers de porc</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Travers de porc</i>	<i>20,00 €</i>
<i>Chorizo criollo.....</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Boudin Matachana</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Grillade de boeuf Angus</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Secret de porc ibérique</i>	<i>20,00 €</i>
<i>Échine de porc ibérique.....</i>	<i>20,00 €</i>



FROMAGES

Manchego pur de brebis.....	14,00 €
Manchego pur de brebis 1/2 portion	7,50 €
Cabrales.....	14,00 €
Cabrales 1/2 portion.....	9,00 €
La Peral	14,00 €
La Peral 1/2 portion	9,00 €
Plateau de fromages des Asturies	18,00 €

DESSERTS

Charlotte au chocolat	5,50 €
Tarte au fromage maison	6,50 €
Tarte de la maison (Tarte grand-mère).....	5,50 €
Tiramisu.....	7,00 €
Trois chocolats.....	6,50 €
Flan maison	5,50 €
Riz au lait.....	6,50 €
Glace au chocolat La Ibense	4,00 €
Banana split (à partager)	6,00 €
Pyjama (flan, pêche, ananas, 3 boules de glace et Chantilly).....	6,00 €
Fondant au chocolat et glace à la vanille.....	6,50 €
Crêpes fourrées à la compote de pomme et Chantilly..	7,00 €
Pot de glace	3,50 €



CARTE DES VINS

Vins de la Rioja

<i>Ramón Bilbao</i>	20,00 €
<i>Solar Viejo crianza</i>	17,00 €
<i>Marqués del Puerto crianza</i>	20,00 €
<i>Conde del Real Agrado crianza</i>	18,00 €
<i>Piérola crianza</i>	20,00 €
<i>LAN</i>	20,00 €

Vins de la Ribera del Duero

<i>Torrederos Roble</i>	16,00 €
<i>Traslascuestas Roble</i>	17,00 €
<i>Valdubon crianza</i>	20,00 €
<i>Torrederos crianza</i>	20,00 €
<i>Vino cosechero</i>	13,00 €
<i>Zarzuela selección</i>	23,00 €
<i>Peñafoel edición limitada</i>	35,00 €

Vins blancs

<i>Mancera Rueda</i>	16,00 €
<i>Godello</i>	20,00 €
<i>Moscato</i>	20,00 €
<i>Vionta Albariño</i>	21,00 €
<i>Dionisos Albariño</i>	21,00 €
<i>Gran Bazán Albariño</i>	27,00 €
<i>Santiago Ruíz</i>	27,00 €
<i>Ribeiro turbio</i>	15,00 €

Vins rosés

<i>Rosado de Navarra</i>	17,00 €
<i>Prieto Picudo</i>	17,00 €
<i>Real Agrado</i>	19,00 €
<i>Homenaje</i>	19,00 €
<i>Finca Valdemoya tempranillo</i>	17,00 €

Cavas

<i>Brut Barroco Reserva</i>	24,00 €
<i>Brut Rigol</i>	20,00 €
<i>Brut "1551"</i>	18,00 €
<i>Sidra D.O. Pomarina</i>	17,00 €



SIDRERIA PARRILLA
MIRAVALLS

GRILLADE SIMPLE

Pour 2 personnes

36€

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

GRILLADE MIXTE

Pour 2/3 personnes

48€

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

GRILLADE VIANDE ROUGE

Pour 3/4 personnes

64€

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

GRILLADE SPECIALE DE LA MAISON

Pour 3/4 personnes

66€

*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



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



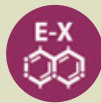
CRUSTACÉS



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.