

# Entrantes

Tomate con Ventresca 	10.00 €
aderezado con aceite verde	
Jamón Ibérico	18.00 €
D.O bellota	
Dúo de paté y cremoso  	10.00 €
paté de perdiz y cremoso de queso con boletus	
Gambas frescas plancha o cocidas 	22.00 €
230 gramos	
Anchoas del Cantábrico  	3.00 €
en tosta de pan con salmorejo (unidad)	
Alcachofas con Foie	14.00 €
alcachofas confitadas con foie y vinagre de módena	
Revuelto de la casa  	12.00 €
espárragos, gambas, setas y jamón	
Ensalada "Juleca"  	6.00 €
tomate, lechuga, huevo, atún, palmito, cebolla, maíz, zanahoria y salmón	
Ensalada Tropical 	8.00 €
aguacate, langostinos, piña, mango y vinagreta de mango	
Salmorejo Andaluz  	5.50 €
con huevo y virutas de jamón	
Sopa de picadillo 	5.00 €
con huevo y virutas de jamón	
Croquetas caseras   	10.00 €

CEREALES  
GLUTEN

LECHE



MOLUSCOS



APIO

ALTRA-  
MUCES

PESCADO

SEMILLAS  
SÉSAMO

HUEVO

CACAHUE-  
TES

SULFITOS



MARISCO






FRUTOS  
SECOS

MOSTAZA



SOJA

# Arroces y Pastas

- Espaguetis o macarrones   a la boloñesa 6.00 €
- Arroz ciego caldoso  mínimo 2 personas – precio por ración 9.00 €
- ENCARGO - Paella mixta (ración)  carne, pescado y marisco – precio por ración 8.00 €
- ENCARGO - Arroz caldoso con Carabinero o Bogavante  mínimo 4 personas – precio por ración 18.00 €



CEREALES  
GLUTEN



LECHE



MOLUSCOS



APIO



ALTRA-  
MUCES



PESCADO



SEMILLAS  
SÉSAMO



HUEVO



CACAHUE-  
TES



SULFITOS



MARISCO



FRUTOS  
SECOS












MOSTAZA



SOJA

# Pescados

Bacalao sobre culis de tomate concase gratinado al ajo atao	  	12.00 €
Lomos de bacalao al pil-pil	 	12.00 €
Pez espada a la plancha		10.00 €
Lubina o Dorada a la espalda		12.00 €
Rodaballo al pil-pil de langostinos	 	15.00 €























# Carnes

Solomillo de Cerdo 	12.00 €
al jerez	
Solomillo de Cerdo	10.00 €
plancha	
Entrecot de Ternera	18.00 €
400 gramos	
Solomillo de Ternera al gusto	16.00 €
300 gramos	
Chuletón de Vaca	22.00 €
500 gramos	
Rabo de toro 	14.00 €
estofado en su jugo	
Chuletillas de choto	16.00 €
a la plancha o salteadas con jamón – 8 unidades	
Carrillada Ibérica 	12.00 €
estofada en su jugo al vino tinto	
Paletilla de choto asada	20.00 €
al estilo "Juleca"	
Presalada o pluma Ibérica	12.00 €
al gusto	
Pechuga de pollo	7.00 €
plancha	
Pechuga de pollo 	7.00 €
empanada	



## Postres

Leche frita   	3.50 €
Natillas caseras con galleta   	3.00 €
Puding casero   	3.00 €
Flan de huevo al caramelo  	3.00 €
Coulant de chocolate con helado  	5.00 €
Brownie de chocolate con helado   	5.00 €
Tarta de queso casera con frambuesa  	4.00 €
Copa de helado de turrón con Pedro Ximénez  	5.00 €
Fruta del tiempo	1.80 €
Zumo de naranja	2.50 €
Piña natural	3.00 €



CEREALES  
GLUTEN



LECHE



MOLUSCOS



APIO



ALTRA-  
MUJES



PESCADO



SEMILLAS  
SÉSAMO



HUEVO



CACAHUE-  
TES



SULFITOS



MARISCO



FRUTOS  
SECOS



MOSTAZA



SOJA

## Bebidas

Copa de cerveza 47 cl. (barril)	2.80 €
Cerveza Cruzcampo Especial	2.50 €
Cerveza Cruzcampo Reserva	3.00 €
Cerveza Alhambra Reserva 1925	3.00 €
Cerveza Heineken	2.75 €
Gaseosa ½ l	1.60 €
Refrescos varios 23 cl	2.25 €
Refrescos varios 35 cl	2.50 €
Agua mineral ½ l	1.60 €
Agua mineral 1l	1.90 €
Copa Rioja o Rivera (crianza)	2.75 €

## Café, Infusiones y Licores

Café o infusión	1.40 €
Infusiones orgánicas	1.60 €
1866 o similar	7.50 €
Copa Magno o similar	2.80 €
Whisky escocés – solo	4.00 €
Whisky nacional – solo	3.50 €
Cubalibre J.B., Befeater o similar	5.00 €
Cubalibre Larios, Dyc, Bacardi o similar	4.50 €
Cardhu, Chivas o similar	6.00 €
Copa Luis Felipe	18.00 €

PREGUNTE POR LOS ALÉRGENOS



CEREALES  
GLUTEN



LECHE



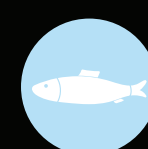
MOLLUSCOS



APIO



ALTRA-  
MUCES



PESCADO



SEMILLAS  
SÉSAMO



HUEVO



CACAHUE-  
TES



SULFITOS



MARISCO



FRUTOS  
SECOS



MOSTAZA



SOJA

## Menú del día

Pregunte a nuestros camareros/camareras por el menú de día.

Disponible en días laborales.  
(NO DISPONIBLE SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS)



# MENÚ DEL DÍA

DÍAS LABORABLES - 13,00€/PER



PREGUNTE POR LOS ALÉRGENOS



CEREALES  
GLUTEN



LECHE



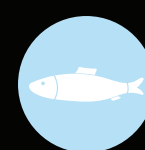
MOLUSCOS



APIO



ALTRA-  
MUCES



PESCADO



SEMILLAS  
SÉSAMO



HUEVO



CACAHUE-  
TES



SULFITOS



MARISCO



FRUTOS  
SECOS



MOSTAZA



SOJA