

# RESTAURANTE RIO DE LA PLATA

## PLATOS DIARIOS - DAILY SPECIALS

<b><u>Martes:</u> COCIDO CASTELLANO</b> (Tuesday: CASTILIAN STEW)	22,00 Euros
<b><u>Miercoles:</u> MENESTRA</b> (Wednesday: VEGETABLE STEW)	11,00 Euros
<b><u>Jueves:</u> JUDIAS CON CHORIZO</b> (Thursday: WHITE BEANS SPANISH SAUSAGE)	13,00 Euros
<b><u>Viernes:</u> LENTEJAS CON CHORIZO</b> (Friday: LENTILS WITH SPANISH SAUSAGE)	11,00 Euros

## SOPAS, FIAMBRES Y ENTRANTES (SOUPS, COLDCUTS AND STARTERS)

<b>Consomé de ave</b> 4,00 (Chicken consomé)	<b>Cogollos Tudela c/anchovas</b> 15,00 (Tudela lettuce hearts & anchovies)
<b>Consomé con yema</b> 4,50 (Consomé with egg yoke)	<b>Ensalada mixta</b> 11,00 (Mixed salad)
<b>Consomé al jerez</b> 4,50 (Consomé with sherry)	<b>Ensalada simple</b> 8,00 (Basic greens salad)
<b>Sopa de marisco</b> 15,00 (Seafood soup)	<b>Ensaladilla</b> 10,00 (Salad with mayonnaise)
<b>Sopa castellana</b> 10,00 (Castilian soup with garlic)	<b>Embutidos variados</b> 21,00 (Assortment of coldcuts)
<b>Sopa de pasta</b> 10,00 (Pasta soup)	<b>Jamón Ibérico</b> 23,00 (Iberian-style sausage)
<b>Sopa de Verduras</b> 10,00 (Green Vegetable soup)	<b>Lomo embuchado</b> 23,00 (Stuffed loin)
<b>Fabada Asturiana</b> 11,00 (Asturian white bean soup)	<b>Chorizo ibérico</b> 19,00 (Iberian-style sausage)
	<b>Salchichón</b> 19,00 (Salami sausage)

# RESTAURANTE RIO DE LA PLATA

## VERDURAS Y HORTALIZAS

(GREENS AND VEGETABLES)

<i>Espárragos dos salsas</i> (Asparagus with 2 sauces)	16,00	<i>Panaché de verduras</i> (Cooked greens)	15,00
<i>Alcachofas con jamón</i> (Artichokes with ham)	13,00	<i>Judías verdes con tomate</i> (Greenbeans with tomato)	13,00
<i>Guisantes con jamón</i> (Green peas with ham)	12,00	<i>Judías verdes con jamón</i> (Greenbeans with ham)	15,00
<i>Champiñón a la plancha</i> (Grilled mushrooms)	14,00	<i>Coliflor rehogada</i> (Sauteed cauliflower)	12,00
<i>Pimientos en ensalada</i> (Sweet pepper salad)	12,00	<i>Repollo</i> (Cabbage)	12,00
		<i>Lombarda</i> (Red Cabbage)	12,00

## HUEVOS Y TORTILLAS

(EGGS AND OMELETTES)

<i>Huevos a la flamenca</i> (Eggs flamenco style)	14,00	<i>Tortilla de champiñón</i> (Omelette with mushrooms)	11,00
<i>Huevos con jamón</i> (Eggs with ham)	21,00	<i>Revuelto de sesos</i> (Scrambled eggs with brains)	12,00
<i>Tortilla de Jamón</i> (Omelette with ham)	12,00	<i>Revuelto de Champiñón</i> (Scrambled eggs with mushroom)	12,00
<i>Tortilla de Espárragos</i> (Omelette with asparagus)	11,00	<i>Revuelto Morcilla-Piñón</i> (Scrambled eggs with blood)	15,00
<i>Tortilla de gambas</i> (Omelette with shrimp)	12,00	<i>Revuelto de Gambas</i> (Scrambled eggs with shrimp)	17,00
<i>Tortilla de sesos</i> (Omelette with brains)	11,00		

# RESTAURANTE RIO DE LA PLATA

## PESCADOS Y MARISCOS

(FISH AND SEAFOOD)

<i>Rodaballo a la plancha</i> (Grilled turbot fish)	24,00	<i>Angulas</i> (Baby eels)	según temporada
<i>Merluza a la plancha</i> (Grilled hake)	25,00	<i>Trucha con jamón</i>	12,00
<i>Merluza a la romana</i> (Hake in batter)	23,00	<i>Trucha escabechada</i> (Picked trout)	10,00
<i>Merluza a la cazuela</i> (Hake in casserole)	25,00	<i>Almejas a la marinera</i> (Clams in parsley sauce)	24,00
<i>Rape a la plancha</i> (Grilled angler)	22,00	<i>Almejas naturales</i> (Fresh Clams)	26,00
<i>Delicias de Rape</i> (Morcels of angler)	22,00	<i>Calamares a la romana</i> (Squid in parsley fried)	19,00
<i>Rape a la cazuela</i> (Angler in casserole)	22,00	<i>Gambas cocidas</i> (Cooked shrimp)	22,00
<i>Besugo al horno</i> (Baked sea bream)	22,00	<i>Gambas a la plancha</i> (Grilled shrimp)	22,00
<i>Gallo a la romana</i> (John Dory fried)	18,00	<i>Gambas al ajillo</i> (Shrimp with garlic)	19,00
<i>Gallo a la plancha</i> (Grilled John Dory)	20,00	<i>Langostinos a la plancha</i> (Grilled prawns)	19,00
<i>Lenguado a la plancha</i> (Grilled sole)	24,00	<i>Nécora, unidad</i> (Sea crab)	14,00
<i>Salpicón de Langostinos</i> (Cold Marinated shrimp with peppers)	17,00		

## CARNES Y CAZA

(MEATS AND VENISON)

<i>Chatobriand de ternera</i> (Veal Chateaubriand)	25,00	<i>Sesos a la romana</i> (Brains in batter)	14,00
<i>Solomillo de ternera</i> (Veal sirloin steak)	24,00	<i>Tostón al horno</i> (Baked crouton)	18,00
<i>Chuleta de ternera</i> (Veal chop)	21,00	<i>Cordero asado</i> (Roast lamb)	19,00
<i>Entrecot de ternera</i> (Veal steak)	21,00	<i>Cabruto asado</i> (Road kid)	19,00
<i>Bistec de ternera</i> (Beefsteak of veal)	16,00	<i>Cabruto guisado almendras</i> (Stewed kid with almonds)	19,00
<i>Escalope de ternera</i> (Escalope of veal)	16,00	<i>Chuletas de cordero</i> (Lamb chops)	19,00
<i>Redondo de ternera asado</i> (Grilled veal)	15,00	<i>Conejo estofado</i> (Rabbit stew)	15,00
<i>Riñones a la plancha</i> (Grilled kidneys)	14,00	<i>Codornices estofadas</i> (Quail stew)	15,00
<i>Lengua estofada</i> (Tongue stew)	14,00	<i>1/2 Perdiz estofada</i> (1/2 Quail stew)	18,00

# RESTAURANTE RIO DE LA PLATA

## POSTRES (DESSERTS)

<i>Arroz con leche</i> (Rice pudding)	5,50	<i>Tarta helada</i> (Ice cream cake)	5,00
<i>Natillas</i> (Custard cream)	5,50	<i>Manzana asada con piñones</i> (Roast apple)	5,00
<i>Flan casero</i> (Homemade caramel flan)	5,00	<i>Tarta de yogur</i> (Yoghurt pie)	5,00
<i>Piña natural</i> (Fresh pineapple)	4,00	<i>Queso</i> (Cheese)	7,50
<i>Melón</i> (Melón)	3,50	<i>Helado de limón</i> (Lemon ice)	5,00
<i>Zumo de naranja</i> (Orange juice)	4,50	<i>Helado de coco</i> (Coconut ice)	5,00
<i>Nueces con nata</i> (Nuts with cream)	5,50	<i>Mousselina de limón</i> (Lemon mousse)	5,00
<i>Trufas de chocolate</i> (Chocolate truffles)	5,50	<i>Cuajada</i> (Cottage cheese)	4,50
<i>Helado</i> (Ice cream)	4,50		

---

**MENU DE LA CASA:- PRECIO 24,00 € incluido postre, pan y media botella de vino común**

*En Carta aparte se facilita al cliente la composición de dicho menú.*

*Ración de pan 1,50 €*

**IVA INCLUIDO EN PRECIOS**