



ALFARO

BAR RESTAURANTE
SABORES VIAJEROS

– CARTA DE BEBIDAS –

REFRESCOS Y AGUAS

COCA COLA	2,50€
FANTA	2,50€
NESTEA / AQUARIUS	2,80€
AGUA SIN GAS 50 cl.	2,50€
AGUA CON GAS 50 cl.	2,80€

CERVEZAS

CERVEZA CAÑA 22 cl.	1,90€
CERVEZA SIDRA 50 cl.	3,90€
CERVEZA COPA 50 cl.	3,90€
CERVEZA CORTADA 25 cl.	2,90€
CERVEZA JARRA 100 cl.	9,50€
RADLER	3,20€
HEINEKEN	3,20€
BOTELLÍN CRUZCAMPO	1,90€
BOTELLÍN SIN ALCOHOL	1,90€

VINOS

TINTO DE VERANO	3,90€
COPA DE SANGRÍA	4,90€
JARRA DE SANGRÍA	19,50€
COPA RIOJA CRIANZA MÁRQUEZ Y BENGOA	3,90€
COPA BLANCO DE RUEDA EL NIRIO	3,90€
COPA BLANCO FREIXANTE RISA	3,90€
COPA ROSADO MUÑARRATE	3,90€
RIOJA CRIANZA MÁRQUEZ Y BENGOA	23,00€
BLANCO DE RUEDA EL NIRIO	23,00€
BLANCO FREIXANTE RISA	25,00€
ROSADO MUÑARRATE	23,00€
ROSADO PETIT CAUS	25,00€
RIBERA DEL DUERO COSECHA ROBLE PROTOS	25,00€
RIOJA CRIANZA BERONIA	25,00€
VIÑA POMAL CRIANZA	25,00€
TINTO CUNE RESERVA	32,00€
RIBERA DEL DUERO COSECHA EMILIO MORO	35,00€
VIÑA ARDANZA RESERVA	39,00€

CAVAS

CAVA FONTALLADA BRUT NATURE COPA	5,50€
CAVA FONTALLADA BRUT NATURE	25,00€
MOËT & CHANDON	80,00€



ALFARO

BAR RESTAURANTE
SABORES VIAJEROS

– CARTA –

ENTRANTES

	TAPA	RACIÓN
GAZPACHO ANDALUZ (VASO)	4,50€	–
SALMOREJO CON TAQUITOS DE JAMÓN Y HUEVO	6,50€	10,50€
ENSALADILLA DE LANGOSTINOS	4,50€	10,50€
SALPICÓN DE MARISCO	4,50€	10,50€
ALIÑO DE PIMIENTOS	4,50€	10,50€
ENSALADA MEDITERRÁNEA	–	14,00€
ENSALADA DE QUINOA CON NUECES, NARANJA Y QUESO DE CABRA	–	15,50€
WOK DE VERDURAS Y SOJA	–	15,50€
TORTILLA DE PATATAS	4,50€	11,00€
PATATAS BRAVAS	4,50€	11,00€
BASTONES DE BERENJENAS CON MIEL O SALMOREJO	5,50€	14,00€
ESPINACAS CON GARBANZOS	5,50€	14,00€
CROQUETAS DE LA CASA	5,50€	14,00€
HUEVOS FRITOS CON JAMÓN Y PATATAS	–	14,50€
REVUELTO DE ESPÁRRAGOS TRIGUEROS	–	14,50€

CHACINAS

	TAPA	RACIÓN
CHORIZO IBÉRICO	5,50€ (40 gr.)	17,00€ (120 gr.)
SALCHICHÓN IBÉRICO	5,50€ (40 gr.)	17,00€ (120 gr.)
QUESO VIEJO DE OVEJA	6,50€ (60 gr.)	18,00€ (150 gr.)
CAÑA DE LOMO	6,50€ (40 gr.)	19,50€ (120 gr.)
JAMÓN IBÉRICO	6,50€ (35 gr.)	22,50€ (100 gr.)

PASTAS

	RACIÓN
SPAGUETTI A LA BOLOÑESA	14,50€
SPAGUETTI A LA CARBONARA	14,50€

ARROCES




















	RACIÓN (PRECIO POR PERSONA)
PAELLA DE MARISCO	16,50€
ARROZ NEGRO CON ALI-OLI	16,50€
ARROZ CON VERDURAS	16,50€
ARROZ CON CARRILLADA	17,50€
RISOTTO DE SETAS Y TRIGUEROS	17,50€

Arroces: mínimo 2 personas. Tiempo aproximado 20 minutos.

ALFARO

BAR RESTAURANTE
SABORES VIAJEROS

PESCADOS

	TAPA	RACIÓN
PAVÍAS DE BACALAO  	5,50€	12,00€
CHOCOS FRITOS  	5,50€	12,00€
BOQUERONES FRITOS  	5,50€	12,00€
TAQUITOS DE ADOBO SEVILLANO   	5,50€	12,00€
TORTILLITA DE CAMARONES  	5,50€	13,00€
PINCHOS DE LANGOSTINOS     	5,50€	13,00€
LOMO DE BACALAO GRATINADO CON GUARNICIÓN    	-	17,50€
DORADA A LA ESPALDA CON GUARNICIÓN   	-	17,50€

CARNES

	TAPA	RACIÓN
PECHUGA DE POLLO PLANCHA CON PATATAS	-	14,00€
CARRILLADA ESTOFADA CON PANADERAS 	6,50€	14,50€
COLA DE TORO CON PATATAS PANADERAS 	6,50€	15,50€
SOLOMILLO IBÉRICO AL WHISKY CON PATATAS	6,50€	16,50€
CONFIT DE PATO CON MANZANA 	-	16,50€
ENTRECOT DE VACA MADURADO (250 grs. aprox.)	-	21,50€

POSTRES CASEROS

TARTA DE QUESO  		6,50€
TARTA DE MANZANA   		6,50€
BROWNIE DE CHOCOLATE    		6,50€
MACEDONIA DE FRUTAS DE TEMPORADA		6,50€
TORRIJA SEVILLANA   		6,50€
SERVICIO DE PAN Y PICOS 		1,50€
ACEITUNAS SEVILLANAS 		2,50€

En terraza solo se sirven raciones, gracias



ALFARO

BAR RESTAURANTE
SABORES VIAJEROS

– MENU –

STARTERS

	TAPA	RATION
ANDALUSIAN GAZPACHO (GLASS) 	4,50€	–
SALMOREJO WITH HAM AND EGG   	6,50€	10,50€
RUSSIAN SALAD WITH PRAWNS     	4,50€	10,50€
SEAFOOD SALAD SALPICON    	4,50€	10,50€
PEPPERSALAD WITH OLIVE OIL AND ONION  	4,50€	10,50€
MEDITERRANEAN SALAD  	–	14,00€
QUINOA SALAD WITH WALNUTS, ORANGE AND GOAT CHEESE    	–	15,50€
VEGETABLE WOK WITH SOJA 	–	15,50€
SPANISH POTATO OMELETTE (TORTILLA) 	4,50€	11,00€
FRIED POTATOES WITH “BRAVA” SAUCE 	4,50€	11,00€
FRIED EGGPLANT STICKS WITH HONEY OR SALMOREJO   	5,50€	14,00€
SPINACH WITH CHICKPEA  	5,50€	14,00€
SELECTION CROQUETTES     	5,50€	14,00€
FRIED EGGS WITH HAM AND POTATOES 	–	14,50€
SCRAMBLED EGGS WITH ASPARAGUS 	–	14,50€











SAUSAGES

	TAPA	RATION
IBERIAN CHORIZO	5,50€ (40 g.)	17,00€ (120 g.)
IBERIAN SAUSAGE	5,50€ (40 g.)	17,00€ (120 g.)
CURED CHEESE  	6,50€ (60 g.)	18,00€ (150 g.)
CANE OF LOIN	6,50€ (40 g.)	19,50€ (120 g.)
IBERIAN HAM	6,50€ (35 g.)	22,50€ (100 g.)

PASTA

	RATION
SPAGHETTI BOLOGNESE  	14,50€
CARBONARA SPAGHETTI   	14,50€

RICE

























	RATION (PRICE PER PERSON)
SEAFOOD PAELLA   	16,50€
BLACK RICE WITH ALI OLI      	16,50€
RICE WITH VEGETABLES 	16,50€
RICE WITH IBERIAN PORK CHEEKS 	17,50€
MUSHROOMS RISOTTO WITH ASPARAGUS 	17,50€

Rice: minimum for two people. Approximate preparation time 20 minutes.




ALFARO

BAR RESTAURANTE
SABORES VIAJEROS












FISH

	TAPA	RACION
FRIED COD PAVIAS  	5,50€	12,00€
FRIED CUTTLFISH  	5,50€	12,00€
FRIED ANCHOVIES  	5,50€	12,00€
FRIED MARINATED DOGFISH   	5,50€	12,00€
SPANISH SHIMP FRITTERS  	5,50€	13,00€
FRIED CRISPY SHIMP SKEWER      	5,50€	13,00€
GRILLED COD LOIN WITH GARNISH    	-	17,50€
GOLDEN FISH WITH GARNISH   	-	17,50€

MEATS

	TAPA	RACION
GRILLED CHICKEN BREAST WITH POTATOES	-	14,00€
IBERIAN PORK CHEEKSWITH WINE AND POTATOES PANADERA 	6,50€	14,50€
BULL TAILL WITH WINE AND POTATOES PANADERA 	6,50€	15,50€
IBERIAN PORK TENDERLOIN IN WHISKY SALSA AND FRIED POTATOES	6,50€	16,50€
DUCK CONFIT WITH APPLE 	-	16,50€
MATURED BEEF ENTRECOTE (250 g. aprox.)	-	21,50€

HOMEMADE CAKES

CHEESE CAKE  		6,50€
APPLE CAKE   		6,50€
CHOCOLATE BROWNIE    		6,50€
SEASONAL FRUIT MACEDONIA		6,50€
TIPICAL SEVILLE "TORRIJA"   		6,50€
BREAD AND PEAKS 		1,50€
OLIVES 		2,50€

On the terrace only rations are served, thank you



ALFARO

BAR RESTAURANTE
SABORES VIAJEROS

– MENU –

ENTRÉES

	TAPA	RACIÓN
SOUPE DE TOMATE FROIDE	4,50€	–
CRÈME DE TOMATE FROIDE AVEC COPEAUX DE JAMBON ET MITTES D'OEUF	6,50€	10,50€
SALADE RUSSE DE CREVETTES	4,50€	10,50€
CONCASSÉ DE FRUITS DE MER	4,50€	10,50€
SALADE DE POIVRONS GRILLÉS	4,50€	10,50€
SALADE MÉDITERRAANÉENNE	–	14,00€
SALADE DE QUINOA, NOIX, ORANGE ET FROMAGE DE CHÈVRE	–	15,50€
WOK DE LEGUMES ET SOJA	–	15,50€
OMELETTE DE POMME DE TERRE	4,50€	11,00€
POMME DE TERRE FRITE AVEC SAUCE PIQUANTE	4,50€	11,00€
BÂTONNET D'AUBERGINE FRIT AU SALMORE OU AU MIEL	5,50€	14,00€
POTAGE DE POIS CHICHE AUX EPINARDS	5,50€	14,00€
CROQUETTES MAISON	5,50€	14,00€
OEUF AU PLAT AVEC JAMBON FRITES	–	14,50€
ASPERGES SAUVAGE AUX OEUFS BROUILLÉS	–	14,50€

CHARCUTERIE

	TAPA	RACIÓN
CHORIZO IBERIQUE	5,50€ (40 gr.)	17,00€ (120 gr.)
SAUCISSON IBERIQUE	5,50€ (40 gr.)	17,00€ (120 gr.)
FROMAGE AFFINÉ	6,50€ (60 gr.)	18,00€ (150 gr.)
LONGE DE PORC IBERIQUE SECHÉ	6,50€ (40 gr.)	19,50€ (120 gr.)
JAMBON IBERIQUE	6,50€ (35 gr.)	22,50€ (100 gr.)

PÂTES

	RACIÓN
SPAGHETTI A LA BOLOGNAISE	14,50€
SPAGHETTI A LA CARBONARA	14,50€

RIZ

	RACIÓN (PRECIO POUR PERSONNE)
PAELLA AUX FRUITS DE MER	16,50€
RIZ NOIR Á L'ENCRE ET ALIOLI	16,50€
RIZ AVEC LEGUMES	16,50€
JOUES DE PORC AVEC RIZ	17,50€
RISOTO AUX CHAMPIGNONS ET ASPERGES	17,50€

Plats de riz: minimum deux personnes. Temps de préparation aproximatif 20 minutes.




ALFARO

BAR RESTAURANTE
SABORES VIAJEROS

POISSONS

	TAPA	RACIÓN
BEIGNET DE MORUE  	5,50€	12,00€
SEICHES FRITES  	5,50€	12,00€
ANCHOIS FRAICHES FRITES  	5,50€	12,00€
DÉS DE POISSON MACÉRÉ ET FRIT    	5,50€	12,00€
BEIGNETS DE PETITES CREVETTES  	5,50€	13,00€
BROCHETTES DE CREVETTES      	5,50€	13,00€
FILET DE CABILLAUD GRATINÉ AVEC SA GARNITURE    	-	17,50€
DORADE À LA PLANCHA AVEC SA GARNITURE   	-	17,50€

VIANDES

	TAPA	RACIÓN
BLANC DE POULET À LA PLANCHA ET FRITES	-	14,00€
JOUE DE PORC IBERIQUE 	6,50€	14,50€
QUEUE DE TAUREAU SAUCE AU VIN 	6,50€	15,50€
ALOYAU DE PORC AU WHISKY AVEC FRITES	6,50€	16,50€
CONFIT DE CANARD AUX POMMES 	-	16,50€
ENTRECÔTE DE BOEUF MATURÉE (250 grs. aprox.)	-	21,50€

DESSERTS MAISON

TARTE AU FROMAGE BLANC  		6,50€
TARTE AUX POMMES   		6,50€
TARTE BROWNIE AU CHOCOLAT    		6,50€
MACEDOINE DE FRUITS DE SAISON		6,50€
PAIN PERDU À LA SEVILLANA   		6,50€
SERVICE DE PAINT ET PICOS 		1,50€
OLIVES SEVILLANAS 		2,50€

Sur la terrasse seuls les rations sont servies, merci.



ALFARO

BAR RESTAURANTE
SABORES VIAJEROS

CARTA DE ALÉRGENOS MENU ALLERGEN



Cereales que contienen gluten (por ejemplo, trigo, centeno, cebada, avena, escanda, kamut o sus variedades híbridadas) y derivados de los mismos.
Cereals containing gluten (i. e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and products the reof.



Crustáceos y derivados de los mismos, como gambas, cangrejos, langosta o cangrejos de río.
Crustaceans and products the reof, for example prawns, crabs, lobster, crayfish.



Huevo y derivados del mismo.
Eggs and products the reof.



Pescados y derivados del mismo.
Fish and products the reof.



Cacahuets y derivados de los mismos.
Peanuts and products the reof.



Semillas de soja y derivados de las mismas.
Soybeans and products the reof.



Leche y derivados de la misma (incluida la lactosa).
Milk and products the reof (including lactose).



Frutos secos, como almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, coquitos, pistachos, nueces de Madamia (o Queensland) y derivados de los mismos.

Nuts such as almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia (or Queensland) nuts and products the reof.



Apio (incluido el apio nabo) y derivados del mismo.
Celery (including celeriac) and products the reof.



Mostaza y derivados de la misma.
Mustard and products the reof.



Semillas de sésamo y derivados de las mismas.
Sesame seeds and products the reof.



Dióxido de azufre (>10 mg/kg o 10 mg/l) y derivados del mismo.
Sulphur dioxide (>10 mg/kg or 10 mg/l) and products the reof.



Altramuces y derivados de los mismos.
Lupin and products the reof.



Moluscos, como almejas, mejillones, buccinos, ostras, caracoles y calamares.
Mollusc for example clams, mussels, whelks, oyster, snails and squid.