



ALFARO

BAR RESTAURANTE

SABORES VIAJEROS

www.alfarorestaurante.com

Carta / Menu



ALFARO

BAR RESTAURANTE
SABORES VIAJEROS

- Carta -

Entrantes

	TAPA	RACIÓN
GAZPACHO ANDALUZ (VASO) 🍷	4,50€	-
SALMOREJO CON TAQUITOS DE JAMÓN Y HUEVO 🍷 🍷 🍷 🍷	6,50€	13,00€
ENSALADILLA DE LANGOSTINOS 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	6,50€	14,50€
ALIÑO DE PIMIENTOS 🍷 🍷	6,50€	14,50€
ENSALADA MEDITERRÁNEA 🍷 🍷	-	14,00€
ENSALADA DE QUINOA CON NUECES, NARANJA Y QUESO DE CABRA 🍷 🍷 🍷 🍷	-	17,50€
TORTILLA DE PATATAS 🍷	6,50€	11,00€
PATATAS BRAVAS 🍷	5,50€	11,00€
BASTONES DE BERENJENAS CON MIEL O SALMOREJO 🍷 🍷 🍷 🍷	6,50€	14,50€
ESPINACAS CON GARBANZOS 🍷 🍷	6,50€	14,50€
CROQUETAS DE LA CASA 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	6,50€	14,50€
HUEVOS FRITOS CON JAMÓN Y PATATAS 🍷	-	16,50€

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.)	19,50€ (150 gr.)
CAÑA DE LOMO	6,50€ (40 gr.)	19,50€ (120 gr.)
JAMÓN IBÉRICO	6,50€ (35 gr.)	19,50€ (100 gr.)

Pastas

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

Arroces

	RACIÓN (PRECIO POR PERSONA)
PAELLA DE MARISCO 🍷 🍷 🍷	17,50€
ARROZ NEGRO CON ALI-OLI 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	17,50€
ARROZ CON CARRILLADA 🍷	17,50€

Arroces: mínimo 2 personas. Tiempo aproximado 20 minutos.

ALFARO

BAR RESTAURANTE
SABORES VIAJEROS

Pescados

	TAPA	RACIÓN
PAVÍAS DE BACALAO  	6,50€	13,00€
CHOCOS FRITOS  	6,50€	13,00€
BOQUERONES FRITOS  	6,50€	13,00€
TAQUITOS DE ADOBO SEVILLANO   	6,50€	13,00€
PINCHOS DE LANGOSTINOS     	6,50€	13,00€
DORADA A LA ESPALDA CON GUARNICIÓN   	–	17,50€
LOMO DE BACALAO GRATINADO CON GUARNICIÓN    	–	19,50€

Carnes

	TAPA	RACIÓN
PECHUGA DE POLLO PLANCHA CON PATATAS	–	14,00€
CARRILLADA ESTOFADA CON PURÉ DE PATATAS 	7,50€	16,50€
COLA DE TORO CON PURÉ DE BONIATO 	7,50€	16,50€
SOLOMILLO IBÉRICO AL WHISKY CON PATATAS	7,50€	16,50€
CONFIT DE PATO CON MANZANA 	–	16,50€
ENTRECOT DE VACA MADURADO (250 grs. aprox.)	–	25,00€

Pastres 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

– Precios 10% iva incluido –

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 reef.



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



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



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



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



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



Leche y derivados de la misma (incluida la lactosa).
Milk and products the reef (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 reef.



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



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



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



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 reef.



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



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