



ALFARO

BAR RESTAURANTE

SABORES VIAJEROS

www.alfarorestaurante.com

Carta / Menu



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€	13,00€
SALADE RUSSE DE CREVETTES 🍷🍷🍷🍷🍷🍷	6,50€	14,50€
SALADE DE POIVRONS GRILLÉS 🍷🍷	6,50€	14,50€
SALADE MÉDITERRANÉENNE 🍷🍷	-	14,00€
SALADE DE QUINOA, NOIX, ORANGE ET FROMAGE DE CHÈVRE 🍷🍷🍷🍷	-	17,50€
OMELETTE DE POMME DE TERRE 🍷	6,50€	11,00€
POMME DE TERRE FRITE AVEC SAUCE PIQUANTE 🍷	5,50€	11,00€
BÂTONNET D'AUBERGINE FRIT AU SALT MORE OU AU MIEL 🍷🍷🍷🍷	6,50€	14,50€
POTAGE DE POIS CHICHE AUX EPINARDS 🍷🍷	6,50€	14,50€
CROQUETTES MAISON 🍷🍷🍷🍷🍷	6,50€	14,50€
OEUF AU PLAT AVEC JAMBON FRITES 🍷	-	16,50€

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.)	19,50€ (150 gr.)
LONGUE DE PORC IBERIQUE SECHÉ	6,50€ (40 gr.)	19,50€ (120 gr.)
JAMBON IBERIQUE	6,50€ (35 gr.)	19,50€ (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 🍷🍷🍷	17,50€
RIZ NOIR À L'ENCRE ET ALIOLI 🍷🍷🍷🍷🍷🍷	17,50€
JOUES DE PORC AVEC RIZ 🍷	17,50€

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

- Prices VAT included -

ALFARO

BAR RESTAURANTE
SABORES VIAJEROS

Poissons

	TAPA	RACIÓN
BEIGNET DE MORUE  	6,50€	13,00€
SEICHES FRITES  	6,50€	13,00€
ANCHOIS FRAICHES FRITES  	6,50€	13,00€
DÉS DE POISSON MACÉRÉ ET FRIT   	6,50€	13,00€
BROCHETTES DE CREVETTES     	6,50€	13,00€
DORADE À LA PLANCHÀ AVEC SA GARNITURE   	-	17,50€
FILET DE CABILLAUD GRATINÉ AVEC SA GARNITURE    	-	19,50€

Viandes

	TAPA	RACIÓN
BLANC DE POULET À LA PLANCHÀ ET FRITES	-	14,00€
JOUE DE PORC IBERIQUE PURÉE DE POMMES DE TERRE 	7,50€	16,50€
QUEUE DE TAUREAU SAUCE AU VIN PURÉE PATATES DOUCES 	7,50€	16,50€
ALOYAU DE PORC AU WHISKY AVEC FRITES	7,50€	16,50€
CONFIT DE CANARD AUX POMMES 	-	16,50€
ENTRECÔTE DE BOEUF MATURÉE (250 grs. aprox.)	-	25,00€

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 seulés 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 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.