



SIDRERIA PARRILLA MIRAVALLS

ENTRANTES

Patatas al Cabrales, ali-oli o bravas.....	6,00 €
Patatas tres salsas	10,00 €
Chorizo a la sidra	6,00 €
Revuelto de setas, gambas y ajetes	14,00 €
Revuelto de oricios.....	14,00 €
Huevos estrellados con jamón ibérico	14,00 €
Croquetas caseras de jamón ibérico	14,00 €
Almejas a la marinera.....	18,00 €
Almejas a la plancha	18,00 €
Calamares fritos (frescos)	18,00 €
Cecina con queso de cabra.....	18,00 €
Chipirones fritos	14,00 €
Chipirones afoaos	16,00 €
Chipirones a la plancha	16,00 €
Chipirones rellenos en tinta.....	18,00 €
Fritos de merluza.....	18,00 €
Fritos de pixín.....	20,00 €
Fritos de bacalao.....	18,00 €
Bocarte con jamón ibérico	15,00 €
Bocarte relleno	18,00 €
Gambas al ajillo.....	19,00 €
Gambón a la plancha.....	20,00 €
Jamón ibérico.....	18,00 €
Surtido de ibéricos	20,00 €
Picadillo con setas y salsa cabrales	14,00 €
Pastel de cabracho	14,00 €
Pulpo con gambas y almejas (2 per. Especialidad).....	26,00 €
Pulpo a la gallega con cachelos o plancha	22,00 €
Pulpo a la parrilla.....	24,00 €
Mejillones marinera, sidra o vinagreta	14,00 €
Callos (Solo en temporada).....	16,00 €

ENSALADAS

Ensaladas de cecina y rulo de cabra	18,00 €
Ensalada de pollo en salsa César.....	16,00 €
Ensalada Arco Iris	14,00 €
Ensalada de lechuga, tomate y cebolla.....	8,00 €

ARROCES

(Mínimo 2 raciones)

Arroz con bogavante.....	30,00 € ración
Arroz con almejas y boletus	25,00 € ración
Paella de marisco.....	28,00 € ración

CARNES

Entrecot en salsa de boletus.....	24,00 €
Solomillo de ternera a la plancha o pimienta.....	24,00 €
Pollo al estilo parrillero	14,00 €
Pollo al ajillo.....	14,00 €
Picaña.....	18,00 €
Chuletinas de lechal.....	19,00 €
Paletilla de lechal	24,00 €
Lechazo al horno.....	24,00 €
Escalopines cabrales o pimienta	16,00 €
Conejo a la parrilla	16,00 €
Bistec de ternera.....	16,00 €

CACHOPOS

Especial de la casa (jamón ibérico, queso y pimientos del piquillo)	
2-3 personas	24,00 €
Cachopo de roquefort (jamón ibérico, queso roquefort y pimientos del piquillo)	
2-3 personas	24,00 €
Cachopo gorgonzola (jamón ibérico, queso gorgonzola y pimentos del piquillo)	
2-3 personas	24,00 €
Cachopo cecina y queso de cabra	25,00 €
Suplemento salsa boletus	2,00 €

PARRILLA

Chuletón de buey.....	35,00 € Kg.
Entrecot de angus	26,00 € (350 grs.)
1/2 Costillas cerdo.....	10,00 €
Costillas cerdo.....	16,00 €
Chorizo criollo.....	6,00 €
Matachana.....	6,00 €
Churrasco de angus.....	18,00 €
Secreto ibérico	18,00 €
Presa ibérica	19,00 €

PESCADOS Y MARISCOS

Merluza cazuela o sidra	22,00 € ración
Merluza plancha	20,00 € ración
Pixín plancha	25,00 € ración
Pixín amariscado.....	27,00 € ración
Lubina plancha, horno	25,00 € ración
Chopa plancha, ajillo.....	22,00 € ración
Bacalao plancha, pisto.....	25,00 € ración
Virrey	35,00 € ración
Besugo	35,00 € ración
Centollo del país (por encargo)	30,00 € kilo
Bugre del país (por encargo).....	35,00 € kilo
Zamburiñas plancha	21,00 €
Andarica, nécora cocida o plancha.....	6,00 €
Navajas.....	20,00 €

CALDERETAS

Caldereta de pescado y marisco (min. 2 raciones) (Cigalas, langostinos, almejas, andaricas y pescados de roca)	44,00 € ración
Caldereta de marisco (min. 2 raciones) (Bugre, cigalas, almejas, andaricas y gambón)	48,00 € ración
Parrilada mixta (min. 2 raciones) (necora, almeja, navajas, 6 gambas, 6 cigalas + 2 pescados del día)	44,00 € ración
Parrillada de Marisco (min. 2 raciones) (bogavante, necora, almeja, navajas 6 gambas, 6 cigalas).....	48,00 € ración

QUESOS

Manchego puro de oveja (1/2 - 7,50 €).....	10,00 €
Cabrales.....	12,00 €
Cabrales 1/2 ración.....	6,50 €
La Peral	10,00 €
La Peral 1/2 ración	5,50 €
Tabla de quesos asturianos	14,00 €

POSTRES

Charlota de chocolate	5,50 €
Tarta de queso casera	5,50 €
Tarta de la casa (Tarta de la abuela).....	5,50 €
Tiramisú.....	5,50 €
Tres chocolates	5,50 €
Flan casero.....	5,00 €
Arroz con leche	5,50 €
Bombón La Ibense.....	4,00 €
Banana split (a compartir).....	6,00 €
Pijama (flan, melocotón, piña, 3 bolas de helado, y nata).....	6,00 €
Fondant de chocolate con helado de vainilla	6,00 €
Frixuelos rellenos de compota de manzana y nata	5,50 €
Tarrina de helado.....	3,50 €

PARRILLA MIXTA

Para 2/3 personas

44€

Costilla
Criollo
Churrasco
Picaña de buey
Matachana
Secreto
Pollo

PARRILLADA SIMPLE

Para 2 personas

32€

Costilla
Criollo
Pollo
Secreto
Churrasco

PARRILLA CARNE ROJA

Para 3/4 personas

59€

Chuleta de buey
Entrecot
Picaña
Solomillo

ESPECIAL DE LA CASA

Para 3/4 personas

63€

Chuletinas
Picaña de angus
Entrecot de buey
Solomillo
Presa ibérica
Secreto ibérico

BODEGA

Rioja	
Solar Viejo crianza.....	15,00 €
Marqués del Puerto crianza	16,00 €
Conde del Real Agrado crianza.....	16,00 €
Piñola crianza.....	18,00 €
LAN	18,00 €
Conde del Real Agrado joven	14,00 €
Conde del Real Agrado reserva.....	25,00 €

Ribera del Duero	
Torrederos Roble	14,00 €
Traslascuestas Roble	15,00 €
Valdubon crianza.....	18,00 €
Torrederos crianza.....	18,00 €
Vino cosechero.....	11,00 €

Blancos	
Mancera Rueda.....	14,00 €
Señorío de Nava Rueda	14,00 €
Moscato.....	16,00 €
Vionta Albariño	18,00 €
Dionisos Albariño	18,00 €
Gran Bazán Albariño.....	24,00 €
Santiago Ruíz	24,00 €
Ribeiro turbio.....	12,00 €

Rosados	
Rosado de Navarra	14,00 €
Prieto Picudo	14,00 €
Real Agrado	16,00 €
Homenaje	16,00 €
Finca Valdemoya tempranillo	14,00 €

Cavas	
Brut Barroco Reserva	22,00 €
Brut Rigol.....	18,00 €
Brut "1551"	16,00 €
Sidra D.O. Pomarina.....	15,00 €

MENÚ PARA ESPICHAS

ENTRANTES

ENTREMESES FRÍOS

Chorizo, lomo salchichón y jamón ibérico

ENTREMESES CALIENTES

Croquetas de jamón ibérico, gambas a la galdarina y chipirones fritos

PLATO PRINCIPAL

Chorizo criollo, costilla de cerdo,
pollo a la parrilla, churrasco, secreto ibérico

POSTRE VARIADO

VINO RIOJA, SIDRA, CERVEZA O AGUA

30€
persona

Díganos su menú preferido y le facilitaremos
presupuesto sin compromiso

TEL. 985 086 616