

Taberna TORRELUZ



IBERICOS DE BELLOTA:

(acompañado de pan con tomate)

	1/2 ración	ración
Jamon	11'00	19'00
Paletilla	8'00	14'00
Caña de lomo	8'00	14'00
Surtido (jamon, lomo, salchichón, morcón)	9'00	15'00
Jamon y queso viejo	9'00	15'00
Paletilla y queso curado	7'00	12'00

SERRANO Y QUESOS:

Jamon reserva	6'50	11'00
Jamon reserva y queso manchego	5'50	9'50
Queso viejo	6'50	11'00
Queso curado puro de oveja	5'50	9'50
Queso manchego	4'50	8'00

ENSALADAS:

Tomate con ajos	4'00	6'00
Especial de la casa		7'50
Tomate raf con anchoas en salmuera		14'00
Tomate raf con ventresca de atun		12'00

CONSERVAS SELECTAS:

Ventresca de atun		5'50
Melva canutera		6'50

ESPECIALIDADES DE COCINA:

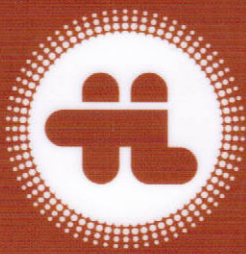
Croquetas ibéricas caseras, con ajoblanco(4 /8 unid.)	6'00	10'00
Huevos estrellados, con jamon reserva y patatas		9'00
Rabo de toro estofado		15'50
Pimientos del piquillo rellenos de bacalao(4 und.)		8'00
Choto al ajillo		12'00
Carrillera ibérica con salsa española		11'00

PESCADOS:

Mojama de atun con almendras fritas	6'50	11'00
Mojama, hueva y bonito con almendras	7'00	12'00
Anchoas en salmuera, con pimientos asados	7'50	13'00
Gamba roja de Almeria(100 gr.)		12'00
Fritura de pescado (por persona)		7'00
Calamares fritos	6'50	10'00
Boquerones fritos	5'50	9'00
Brotolillas fritas	4'50	8'00
Cazón en adobo	4'50	7'50
Pulpo a la gallega		11'50
Gambas al pil-pil		11'00
Aguja a la plancha	7'50	12'00
Salmonetes fritos o a la plancha	8'00	14'00
Almejas a la plancha	4'50	7'00

CARNES A LA PARRILLA:

Brocheta de ternera		5'00
Brocheta de pollo		4'00
Lomo de cerdo con queso fundido	5'00	9'00
Pluma ibérica	6'50	11'00
Presa de paleta ibérica	8'00	13'00
Entrecot de ternera		14'50



Taberna TORRELUZ

COMBINADOS:

Salchicha, huevo y patatas fritas	6'00
Lomo a la plancha con patatas, croqueta y huevo frito	8'00
Calamares fritos, patatas, huevo y croqueta ibérica	9'50

TAPAS EXTRA:

del día	1'75
paletilla ibérica de bellota	2'75
jamon ibérico de bellota	3'25
anchoa en salmuera	2'75
hueva de maruca	2'75

TAPAS:

Jamon reserva, queso manchego, salchichón ibérico, mojama de atun, ensaladilla rusa, pipirrana de pulpo, Tosta de tomate con anchoa, ajoblanco con melva, salmorejo tradicional, atun con morron, Mollete de atun ahumado, mollete de migas de atun, mollete de jamon, Bacalao con tomate, jibia en salsa, atun a la plancha, carne magra con tomate. **A mediodía: paella y plato cocina tradicional.**

POSTRES:

Tarta Mouse de chocolate	3'00
Tarta san Marcos	3'50
Flan casero	3'50
Arroz con leche	3'50
Bombonitos helados con nata y miel	4'50

BODEGA

VINOS FINOS, MANZANILLA Y BLANCOS:

Fino Tio Pepe		13'00
Manzanilla Solear 3/8		7'25
Manzanilla Solear 3/4		11'00
Castillo de san Diego	Cádiz	12'00
Viña Laujar, Macabeo	Almería	12'00
Tierra buena	Rueda	12'00
Protos verdejo	Ribera del Duero	14'00

VINOS ROSADOS:

Gran feudo Chivite	Navarra	13'00
Lambrusco	Italia	12'00

VINOS TINTOS, LA RIOJA:

Castezo	joven	12'00
Marques de Arienzo	crianza	15'50
Marques de Cáceres 3/8	crianza	9'00
Marques de Cáceres 3/4	crianza	16'00
Azpilicueta	crianza	17'00
Muga	crianza	22'00

VINOS TINTOS, RIBERA DEL DUERO:

Vega real	roble	12'00
Protos	roble	14'00
Finca Resalso (Emilio Moro)	roble	15'00
Arzuaga 3/8	crianza	16'00
Protos	crianza	23'00
Arzuaga	crianza	25'00
Viña Sastre	crianza	24'00
Emilio Moro	crianza	25'00
Valduero	reserva	34'00
Matarromera	reserva	42'00

VINOS TINTOS, OTRAS DENOMINACIONES:

Viña Laujar, finca Matagalgo	Almería	15'00
Perfer, barrica	Almería	17'00
Enate, crianza	Somontano	18'00
Sierra Cantabria, colección privada	La Rioja	45'00