



Bienvenido

Welcome

Bienvenu

Herzlich willkommen

Del mercado a la mesa, cocinamos los productos más frescos y de mejor calidad obtenidos a diario en los mercados locales de la provincia.

Más de 25 años cuidando lo que nos ofrece nuestra tierra.

From the market to the table, we cook the freshest and best quality products obtained daily in the local markets of the province.

More than 25 years taking care of what our land offers us.

Du marché à la table, nous cuisinons les produits les plus frais et de la meilleure qualité obtenus quotidiennement sur les marchés locaux de la province.

Plus de 25 ans à prendre soin de ce que notre terre nous offre.

Vom Markt bis zum Tisch kochen wir die frischesten und hochwertigsten Produkte, die täglich auf den lokalen Märkten der Provinz gewonnen werden.

Mehr als 25 Jahre kümmern wir uns um das, was unser Land uns bietet.

Servicio de pan y aperitivo 1,20€ por persona.

Bread and appetizer service €1,20 per person.

Service pain et apéritif 1,20 € par personne.

Brötchen- und Häppchenservice 1,20 € pro Person.



Paté

Pate/Pâté /Pastete

1. Foie de oca y pato con mermelada de tomate

Goose and duck foie gras with tomato jam

Foie gras d'oie et de canard à la confiture de tomates

Gänse- und Entenstopfleber mit Tomatenmarmelade

Tapa **6€** Ración **15,00€**

2. Paté al Pedro Ximénez

Pâté with Pedro Ximénez wine

Pâté au vin Pedro Ximénez

Pastete mit Pedro Ximénez Wein

Tapa **4,80€** Ración **10,00€**

3. Paté de cabracho con salsa cocktail

Scorpion fish pate with cocktail sauce

Pâté de rascasse sauce cocktail

Skorpionfischpastete mit Cocktailsauce

Tapa **4,80€** Ración **10,50€**

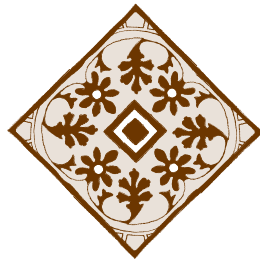
4. Micuit de corzo con mermelada de manzana

Roe deer micuit with apple jam

Micuit de chevreuil à la confiture de pomme

Reh-Micuit mit Apfelmarmelade

Tapa **4,80€** Ración **10,50€**



Tapas frías

Cold tapas

Tapas froides

Kalte Tapas

5. Ceviche de pez limón

Lemon fish ceviche

Ceviche de poisson au citron

Zitronen-Fisch-Ceviche

Tapa **6,00€** Ración **14,00€**

6. Ceviche de atún de Almadraba

Almadraba tuna ceviche

Ceviche de thon Almadraba

Almadraba Thunfisch Ceviche

Tapa **5,50€** Ración **23,00€**

7. Rollitos de salmón rellenos de queso y alcaparras

Salmon rolls stuffed with cheese and capers

Rouleaux de saumon farcis au fromage et aux câpres

Lachsrollchen gefüllt mit Käse und Kapern

Tapa **7,00€** Ración **10,00€**

8. Ensaladilla de gambas

Cold potato and mayonnaise salad with prawns

Salade froide de pommes de terre et mayonnaise aux crevettes

Kalter Kartoffel-Mayonnaise-Salat mit Garnelen

Tapa **5,00€** Ración **9,50€**

9. Ensalada de cogollo y anchoas con vinagreta

Lettuce heart salad with anchovies and vinaigrette

Salade de coeur de laitue avec anchois à la vinaigrette

Entenfoie mit rosa Pfeffer und hausgemachtem Apfelmus

Tapa **6,00€** Ración **11,00€**

10. Ensalada de mojama y queso feta

Dried tuna and feta cheese salad / Salade de thon séché et feta

Thunfischwurst und Feta-Käse-Salat

Tapa **6,00€** Ración **11,00€**

11. Ensalada de pollo, pasas, nueces y salsa de mostaza

Chicken salad, raisins, walnuts and mustard sauce

Salade de poulet, raisins secs, noix et sauce moutarde

Hühnersalat, Rosinen, Walnüsse und Senfsauce

Tapa **6,00€** Ración **11,00€**



Tapas calientes: carnes

Hot tapas: meat

Tapas chaudes : viande

Heiße Tapas: Fleisch

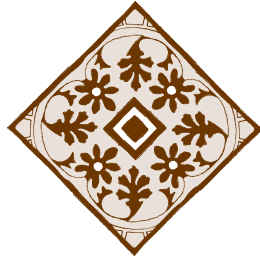
12. Brocheta ibérica con chistorra y salsa barbacoa
Iberian brochette with "chistorra" sausage and barbecue sauce
Brochette ibérique avec saucisse chistorra et sauce barbecue
Iberischer Spieß mit Chistorra-Wurst und Barbecue-Sauce
Tapa **5,50€** Ración **11,00€**

13. Solomillo de cerdo a la pimienta negra
Pork tenderloin with black pepper
Filet mignon de porc au poivre noir
Schweinefilet mit schwarzem Pfeffer
Tapa **5,50€** Ración **11,00€**

14. Faisán relleno de dátiles con salsa Stroganoff
Pheasant stuffed with dates with Stroganoff sauce
Faisan farci aux dattes sauce Stroganoff
Fasan gefüllt mit Datteln mit Stroganoff-Sauce
Tapa **5,50€** Ración **11,00€**

15. Solomillo de cerdo relleno de jamón y piquillo con salsa garrapiñada
Pork tenderloin stuffed with ham and piquillo peppers with caramelized sauce
Filet de porc farci au jambon, poivrons et sauce caramélisée
Schweinefilet gefüllt mit Schinken, Paprika und karamellierter Sauce
Tapa **5,75€** Ración **10,50€**

16. Paté de cerdo al horno con salsa española
Baked pork paté with Spanish sauce
Pâté de porc au four avec sauce espagnole
Gebackene Schweinepastete mit spanischer Soße
Tapa **5,00€** Ración **9,50€**



Tapas calientes: Pescado

Hot tapas: fisch

Tapas chaudes: poisson

Heiße Tapas: fisch

17. Pescado de roca en salsa verde

Rock fish in green sauce / Poisson de roche à la sauce verte / Felsenfisch in grüner Soße

Tapa **4,00€** Ración **9,50€**

18. Choquitos en su tinta con arroz

Squid in its ink with rice / Calmar à l'encre avec du riz / Tintenfisch in seiner Tinte mit Reis

Tapa **5,00€** Ración **9,50€**

19. Brocheta marinada de gallo

Marinated skewer of rooster fish / Brochette de poisson marinée / Mariniertes Fischspieß

Tapa **4,00€** Ración **9,50€**

20. Mero relleno de gambas y berberechos

*Grouper stuffed with prawns and cockles / Mérrou farci de crevettes et de coques /
Zackenbarsch gefüllt mit Garnelen und Herzmuscheln*

Tapa **5,00€** Ración **9,50€**

21. Chanquetes con huevos fritos

Whitebait with fried eggs / Appât blanc avec œufs au plat / Whitebait mit Spiegeleiern

Tapa **5,00€** Ración **9,00€**

22. Lomo de atún en manteca

Tuna loin in lard / Longe de thon dans le saindoux / Thunfischlende in Schmalz

Tapa **4,00€** Ración **9,00€**

23. Atún de almadraba a la plancha

Grilled almadraba tuna / Thon almadraba grillé / Gegrillter Almadraba-Thunfisch

Tapa **7,00€** Ración **19,00€**

24. Calamares fritos

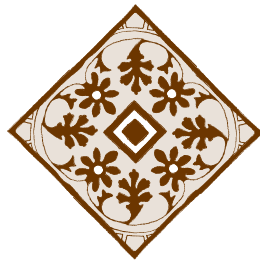
Fried squid / Calmars frits/ Gebratener Tintenfisch.

Tapa **5,00€** Ración **11,00€**

25. Langostinos al ajillo

Prawns with garlic / Crevettes à l'ail/ Garnelen mit Knoblauch

Ración **13,00€**



Especialidades

Specialties

Spécialités

Spezialitäten

26. Crema de camarones, Gazpacho o Salmorejo

Shrimp cream, Gazpacho or "Salmorejo" cold tomato and garlic cream
Crème de Crevettes, Gaspacho ou "Salmorejo" crème froide de tomate et ail
Garnelencreme, Gazpacho oder "Salmorejo" kalte Tomaten-Knoblauch-Creme
Tapa **6,00€**

27. Pimientos del piquillo rellenos de gambas o queso

Piquillo peppers stuffed with prawns or cheese
Poivrons Piquillo farcis aux crevettes ou au fromage
Mit Garnelen oder Käse gefüllte Piquillo-Paprikaschoten
Tapa **5,00€** Ración **11,00€**

28. Lasaña de espinacas, gambas, pasas y piñones

Spinach, prawn, raisin and pine nut lasagna
Lasagne aux épinards, crevettes, raisins secs et pignons de pin
Lasagne mit Spinat, Garnelen, Rosinen und Pinienkernen
Tapa **5,00€** Ración **11,00€**

29. Gratinado de vieiras y langostinos

Scallops and prawns gratin
Gratin de Saint-Jacques et gambas
Jakobsmuscheln und Garnelen Gratin
Tapa **5,50€** Ración **11,00€**

30. Musaka de calabacines

Zucchini moussaka
Moussaka aux courgettes
Zucchini-Moussaka
Tapa **5,00€** Ración **11,00€**

31. Queso de cabra con pan de nueces y salsa de arándanos

Goat cheese with walnut bread and cranberry sauce
Fromage de chèvre avec pain aux noix et sauce aux canneberges
Ziegenkäse mit Walnussbrot und Preiselbeersauce
Tapa **5,00€** Ración **10,50€**

32. Croquetas caseras de ibérico o de espinacas

Homemade Iberian ham or spinach croquettes
Croquettes maison de jambon ibérique ou d'épinards
Hausgemachter iberischer Schinken oder Spinatkroketten

Tapa **5,00€** Ración **9,50€**

33. Tortillitas de camarones

Shrimp fritters
Beignets de crevettes
Garnelenkrapfen

Tapa **5,00€** Ración **9,00€**

34. Brick relleno de bechamel de marisco

Brick stuffed with seafood bechamel
Brick farci à la béchamel aux fruits de mer
Backstein gefüllt mit Bechamel aus Meeresfrüchten

Tapa **5,00€** Ración **10,00€**

35. Queso frito en tempura con salsa de arándanos y miel

Tempura fried cheese with cranberry sauce and honey
Fromage frit tempura avec sauce aux canneberges et miel
Gebratener Tempura-Käse mit Cranberry-Sauce und Honig

Tapa **5,00€** Ración **9,00€**

36. Patatas bravas

Spicy potatoes
"Patatas bravas" pommes de terre épicées
Würzige Kartoffeln

Tapa **5,00€** Ración **10,00€**



Vegetarianos

Vegetarians

Végétariens

Vegetarier

37. Brocheta de verduras con salsa de guacamole

Vegetable brochette with guacamole sauce

Brochette de légumes avec sauce guacamole

Gemüsespieß mit Guacamole-Sauce

Tapa **4,50€** Ración **8,00€**

38. Tosta de verduras frescas con mayonesa

Fresh vegetable bread toast with mayonnaise

Toast de légumes frais avec mayonnaise

Frischgemüse-Toast mit Mayonnaise

Ración **5,50€**

39. Timbal de verduras

Vegetable timbale

Timbale de légumes

Pflanzliche Timbale

Tapa **6,00€** Ración **10,00€**

40. Pudding de verduras de temporada y mayonesa

Pudding of seasonal vegetables and mayonnaise

Pudding de légumes de saison et mayonnaise

Pudding aus Saisongemüse und Mayonnaise

Tapa **5,00€** Ración **9,00€**

41. Mix de verduras al grill

Grilled vegetable mix

Mélange de légumes grillés

Gegrillte Gemüse Mischung

Tapa **5,00€** Ración **9,00€**

42. Arroz con verduras

Rice with vegetables

Riz aux légumes

Reis mit Gemüse

Ración **11,50€**



Crêpes y tostas

Crêpes and toasts

Crêpes et toasts

Crêpes und Toasts

43. Crêpe de espinacas y piñones con salsa de piquillo **4,80€**

Spinach and pine nut crepe with piquillo pepper sauce

Crêpe aux épinards et pignons de pin sauce au piquillo

Spinat-Pinien-Crêpe mit Piquillo-Pfeffer-Sauce

44. Crêpe de bechamel, langostinos y berberechos **4,80€**

Crêpe with bechamel, king prawns and cockles

Crêpe à la béchamel, gambas et coques

Crêpe mit Bechamel, Riesengarnelen und Herzmuscheln

45. Crêpe de ave con pasas y salsa española **4,80€**

Crêpe with poultry, raisins and spanish sauce

Crêpe à la volaille, raisins secs et sauce espagnole

Crêpe mit Geflügel, Rosinen und spanischer Soße

46. Tosta de jamón con tomate y aceite de orégano **4,80€**

Ham toast with tomato and oregano oil

Toast de jambon à l'huile de tomate et d'origan

Schinkentoast mit Tomaten und Oreganoöl

47. Tosta de salmorejo, jamón y huevo a la plancha **5,30€**

Toast with "Salmorejo" tomato cream, ham and fried egg

Toast à la crème de tomate "Salmorejo", jambon et œuf au plat

Toast mit „Salmorejo“-Tomatencreme, Schinken und Spiegelei



Postres

Desserts

Le dessert

Dessert

48. Frambuesa de Tarta de queso **7,00€**
Raspberry cheesecake / Cheesecake à la framboise / Himbeer-Käsekuchen

49. Gold Roche
(cremoso de praliné de almendras y chocolate con leche) **7,00€**
(creamy almond praline and milk chocolate)
(praliné crémeux aux amandes et chocolat au lait)
(cremige Mandelpraline und Milchsokolade)

50. Pavlova **7,00€**

51. Lemon pie **7,00€**

52. Tormenta de chocolate negro **7,00€**
Dark chocolate storm / Tempête de chocolat noir / Dunkle Schokolade Sturm

53. Lingote de tres chocolates **7,00€**
Ingot of three chocolates / Lingots de trois chocolats / Barren von drei Pralinen

54. Couland de chocolante negro con helado **7,00€**
Dark chocolate couland with ice cream
Couland au chocolat noir avec crème glacée
Dunkle Schokolade könnte mit Eis

55. Couland de chocolate blanco con helado **7,00€**
White chocolate couland with ice cream
Couland au chocolat blanc avec crème glacée
Weißer Schokolade Couland mit Eis

56. Couland de queso con helado **7,00€**
Cheese couland with ice cream
Couland au fromage avec crème glacée
Käsefarbe mit Eis

57. Tarta sacher con helado **7,00€**
Sacher cake with ice cream / Gâteau Sacher à la crème glacée / Sachertorte mit Eis

58. Crêpe de Nutella o de dulce de leche **7,00€**
Nutella or caramel crêpe / Crêpe au nutella ou au caramel / Nutella oder Karamell Crêpe

59. Sorbete (consulte sabor) **7,00€**
Sorbet (see flavor) / Sorbet (voir saveur) / Sorbet (siehe Geschmacksrichtung)

60. Fruta de temporada **5,00€**
Seasonal fruit / Fruits de saison / Obst der Saison

nosgustanuestrotrabajo.com

grosso
GRUPO DE RESTAURACIÓN

25 años en la calle Plocia

eventos@grupogrosso.com
956 832 657