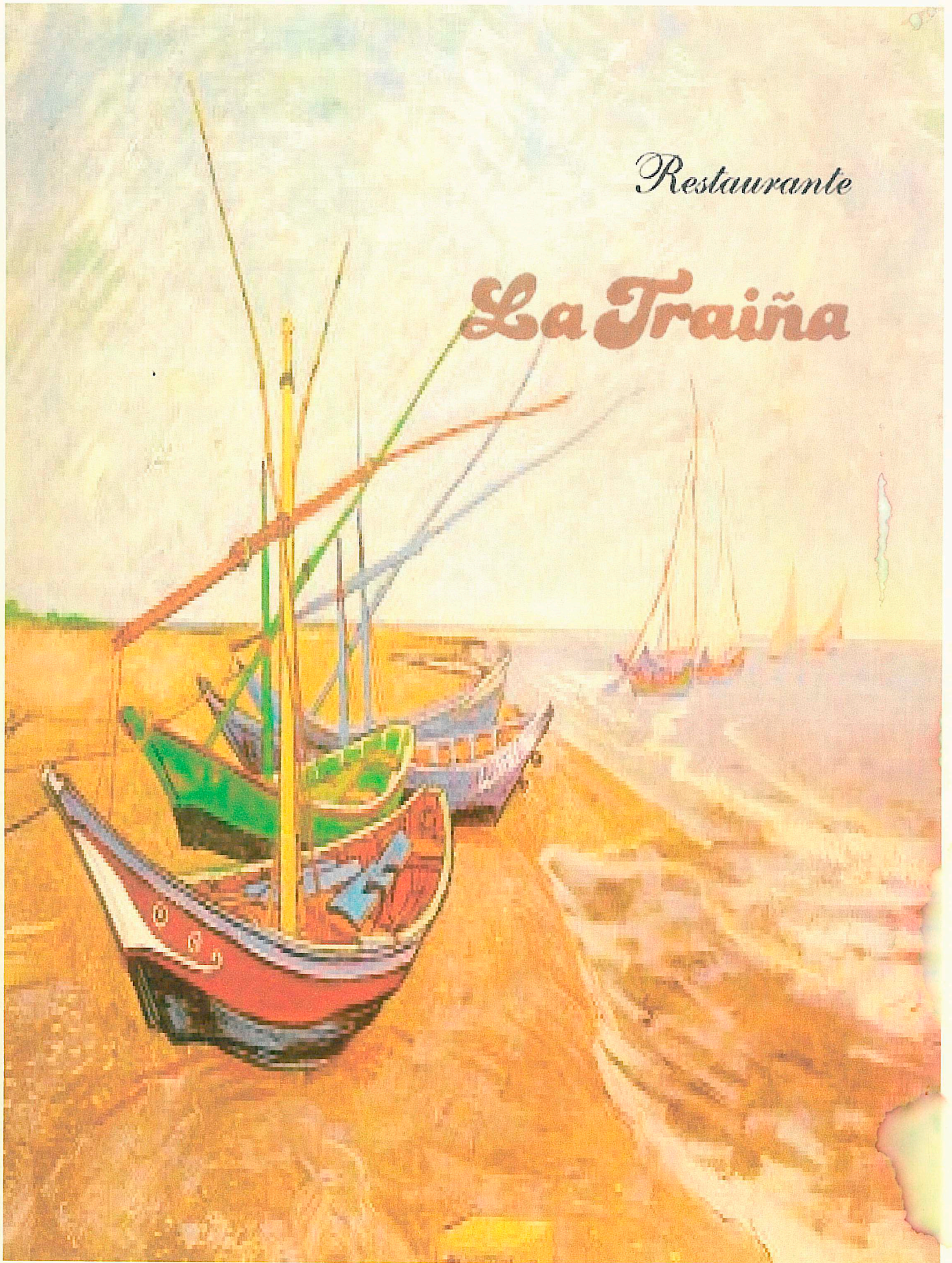


Restaurante

La Traña



ENTRADAS – STARTERS – HOURS D’OEUVRES – VORSPEISEN

| | |
|--|----------------|
| Surtido de Ahumados Assrtment Of Smoked Assortimen de Fumés Zusammenstellung Geräuchert | 9,00 € |
| Huevas & Letón Roe Fish Oeufs de Poisson Rogen ubd Lanchs | 10,50 € |
| Salteado de Almejas & Gambas Attacked of Clams and Shrimps Attaqué de Mollusques et Crevettes Ängegriffen Muscheln und Garnelen | 13,50 € |
| Surtido de Ibéricos Iberian Pork Products Sélection de Produits Ibériques Iberischen Schweinerasse | 14,00 € |
| Parrillada de Verduras Guilled Vegetables Légumes Grillées Gegrilltes Gemüse | 8,50 € |
| Jamón Ibérico Iberian Ham Jambon Ibérique Qualitätsschinken von der Iberischen Schweinerasse | 15,00 € |
| Revuelto de Gambas & Chanquete al Ajillo Prawns and Whitebait Scrambled Crevettes et Chanquete Brouillés Krabben und Mini Kraken Knoblauch | 13,50 € |
| Foie de Pato Duck’s Foie Foie de Canard Foie Ente | 12,00 € |
| Carpaccio de Ternera Carpaccio of Veal Carpaccio de Veau Carpaccio Kalbfleisches | 12,00 € |
| Tabla de Pate & Queso Table of Pâté and Cheese Table de Pâté et Fromage Tisch (Tabelle) von pât ê und Käse | 12,00 € |





| | |
|--|----------------|
| Gambas al Ajillo | 10,00 € |
| Prawns With Chopped Garlic Crevettes à L'ail Pfefferschoten Gebachen | |
| Almejas Marinera | 13,50 € |
| Clams With Sailor Sauce Clovisses à la Marinière Venusmuscheln in Zwiebel – Knoblauch – Wein – Sauce | |
| Calamares Romana | 9,00 € |
| Depp Fried Squids Calamars au Romain Panierte und Frittierte Tintenfischringen Nach Römischer Art | |
| Chopitos Fritos | 9,00 € |
| Fried Small Squids Pétits Calamars Tintenfische | |
| Chanquete al Ajillo | 10,00 € |
| Withbait in Galic Sauce Chamquete à L'ail Kleine Glasaale mit Knoblauch | |
| Fritura Variada | 14,00 € |
| Fried Fish Friture Diverse Frittüre | |
| Revuelto de la Casa | 9,00 € |
| Saute of Asparagus "Traiña" Sauté D'asperges Vertes "Traiña" Rührer Oder Omelett mit Verschiedenen Zutaten | |
| Pulpo Asado | 14,00 € |
| Roasted Octopus Poulpe Rôti Gebratene Krake | |
| Pimientos de Piquillo Rellenos | 8,00 € |
| Stuffed "Piquillo" Pepper Poivrons du "Piquillo" Garnis Gefüllte Paprikaschoten | |
| Ensalada "Traiña" | 5,00 € |
| "Traiña" Salad alade "Traiña" "Traiña" Salat | |
| Ensalada Mixta | 4,50 € |
| Mixed Salad Salade de Crudités Gemischte Salat | |
| Ensalada de Temporada con Salsa de Yogourt | 5,00 € |
| Salad of Season with Yogourt's Sauce Salade de Saison avec la Sauce d'Yogourt Salat der Jahreszeit mit Soße des Joghurts | |

I.V.A. NO INCLUIDO

SOPAS & ARROCES – SOUP AND RICE – SOUPE, RIZ – SUPPE UND REIS

| | |
|--|---------|
| Sopa de Ave Moodle Soup Soupe aux Poulet Nudelnsuppe | 4,00 € |
| Sopa de Marisco Shellfish Soup Soupe aux Fruits de Mer Meeresfrüchte Suppe | 6,00 € |
| Caldo de la Casa Consome of the House Cónsomé Maissón Heibe Fleischkrütke des Houses | 3,00 € |
| Gazpacho Andaluz Cool Vegetables Soup Soupe Froide aux Légumes Kalte Gemüssessupe | 4,00 € |
| Paella de Marisco Seafood Rice Paella aux Fruits de Mer Meeresfrüchten Paella | 9,00 € |
| Paella Mixta Mixed Paella Paella de Crudités Reispfanne Paella | 9,00 € |
| Arroz de la Casa Rice of the House Riz de la Maison Reis des Hauses | 9,00 € |
| Arroz con Bogavante Rice With Bogavante Riz aux Bogavante Reis mit Bogavante | 16,00 € |
| Arroz Negro Black rice Riz Noir Schwarzer Reis | 9,00 € |
| Caldero Rice with fish (special seaworthy(sea) rice) Rice avec Poisson (un riz spécial marin) Reis mit Fisch (speziell seetüchtig (Meer) Reis) | 10,00 € |

I.V.A. NO INCLUIDO

Restaurante 
La Traña




PESCADOS – FISH – POISSON – FISCH

| | |
|--|---------|
| Salmón a la crema de gambas Salmon With Prawns Cream Saumon à la Crème de Crevettes Frischer Creme mit Krabben | 12,00 € |
| Lenguado a la Almendra Sole aux Amandes Sole au Amandes Seezunge mit Mandelnsosse | 13,50 € |
| Lubina al Ajo Pescador Seabass With Garlic Sauce Lubine à L'ail Seebarsch mit Knoblauch Seemannsart | 12,00 € |
| Zarzuela de Pescado & Marisco (para 2 personas) Operetta of Fish and Shellfish (for 2 persons) Opérette de Poisson et Coquillage (pour 2 personnes) Operette des Fisches und Schalentiers (für 2 Personen) | 40,00 € |
| Bacalao Enebollado Cod beef and onion stew Boeuf de Cabillaud (morue) et Ragoût D'oignon Dorsch-Rindfleisch und Zwiebelenfischeich | 12,00 € |
| Merluza Rellena al Aroma de Azafrán Stuffed Hake With Saffron Merlan Garni au Safran Seehecht Gefüllte mit Safran | 13,50 € |
| Popietas de Lenguado a la Marinera Popietas of Sole to the Sailor's blouse Popietas de Sole à la Vareuse Popietas Alleinig zur Bluse des Matrosen | 13,50 € |
| Parrillada de Pescado & Marisco (para 2 personas) Mixed Grilled Fish end Seafood Poisson et Frits de Mer Grilles Gegrillter Fische und Meeresfrüchten | 40,00 € |
| Dorada a la Sal Dorada in Salt Dorade au Sel Dorada mit Salz | 10,80 € |

I.V.A. NO INCLUIDO



CARNES – MEAT – VIANDES – FLEISCH

- 
- 
- Solomillo de Iberico con Foie y champiñones** 16,00 €
Sirloin of Iberian with Foie and mushrooms
Un aloyau d'Ibérique avec Foie et des champignons
Lendenstück iberisch mit Foie und Pilzen
- Churrasco de Ternera** 18,00 €
Big beef chop
Grosse côte de veau
Geröstetes
- Virutas de Ternera con setas al Oporto** 12,00 €
Shavings veals with mushrooms to the Oporto
Virutas de Génisse(Veau) avec champignons au Porto
Rasieren-Kalbfleische mit Pilzen zum Oporto
- Chuleta de Ternera Lechal** 16,00 €
Chop of Sucking Veal
Une côtelette de Génisse(Veau) Jeune
Hieb des Saugenden Kalbfleisches
- Chuletillas de Cabrito con ajetes** 12,00 €
Small kid chops (lamb) with garlic tender
Des côtelettes de chevreau avec de tendres ails
Kleines Kind hackt (lamm) mit Knoblauch-Anerbieten
- Solomillo de ternera a la mostaza antigua** 16,00 €
Sirloin of veal to the ancient mustard
Un aloyau de génisse(veau) à la moutarde antique
Lendenstück des Kalbfleisches zum alten Senf
- Pechuga de Pollo a la pimienta verde** 10,00 €
Breast of Chicken to the green pepper
Une poitrine de Poussin au poivre vert
Brust des Huhnes zum grünen Pfeffer
- Entrecot al Roquefort** 13,00 €
Entrecote to the Roquefort
Entrecot au Roquefort
Entrecote zum Roquefort
- Escalope de Ternera Gratinado** 12,00 €
Scallop of Veal Gratinado
Une escalope de Génisse(Veau) Gratinado
Kammuschel des Kalbfleisches Gratinado



POSTRES – DESSERT – DESSERT – NACHTISCH

Postre Variado “Traiña” 4,00 €
“Traiña” Dessert
Dessert Spécial “Traiña”
Nachtis “Traiña”

Profiteroles con Chocolate 4,00 €
Profiteroles With Chocolate
Profiteroles avec le Chocolat
Profiteroles mit Schokolade

Galletas Fritas con Helado de Turrón 4,00 €
Fried Biscuits With Turrón Ice-Cream
Biscuit Grillés a la Crème de Turrón
Fritierte Kekse Mit Nought-Eis

Pan de Calatrava 4,00 €
Calatrava's bread
Pain de Calatrava
Brot von Calatrava

Flan de Café 4,00 €
Caramel of Coffee(Café)
Crème caramel de Café

Karamel des Kaffees (Caf é)

Souffé de Chocolate Cremoso 5,00 €
Souffé of Creamy Chocolate
Souffé de Chocolat Crémeux
Souff é Sahniger Schokolade

Teja de Almendra con Helado de Turrón & Chocolate Caliente 5,00 €
Tile of Almond with Ice cream of Nougat and Warm Chocolate
Tuile d'Amande Avec la Glace de Nougat et de Chocolat Chaud
Ziegel der Mandel mit Eiscreme des Nugats und Warmer Schokolade

Tarta al Whisky 4,00 €
Whisky Cake
Tarta au Whisky
Whiskytorte

Leche Frita con Helado de Vainilla 4,00 €
Fried Milk Vainilla Ice-Cream
Laiot Frit Avece Glace aux Vaille
Fritierte Milch mit Vanille



I.V.A. NO INCLUIDO

Restaurante
La Traiña

