



la cocina
de los
conventos



entre pucheros anda el Señor

raciones

PORTIONS | RATIONS | シェアしやすい料理

Euros

- 12,00 Parrillada de verduras y jamón**
Grilled Vegetables with Ham Légumes au Gril et Jambon 野菜の網焼きと生ハム
- 14,00 Huevos revueltos con boletus y trufa**
Scrambled Eggs with Boletus and Truffle Oeufs brouillés avec Boletus et Truffe
ボルチーニ茸とトリュフのスクランブルエッグ
- 14,00 Huevos revueltos con farinato y pera**
Scrambled Eggs with "Farinato" and Pear Oeufs brouillés avec "Farinato" et Poire
サママンカ特産腸詰め“アラナド” (杏仁マリカ) と洋梨のスクランブルエッグ
- 14,00 Huevos revueltos con morcilla y piquillos**
Scrambled Eggs with "Morcilla" and Peppers Oeufs brouillés avec "Morcilla" et Poivrons
ブラッド・ソーセージと“ピキージョ”ピーマンのスクランブルエッグ
- 17,00 Pulpo y crema de patata**
Octopus and cream of Potato Poulpe et une crème de Pomme de terre
ゆでダコとクリームポテト
- 24,00 Gambas de Huelva cocidas, plancha, ajillo o tempura**
Prawns from Huelva (boiled, grilled, with garlic or tempura)
Crevette "de Huelva" (cuite, grillée, à l'ail ou tempura)
ウエルバ産海老のポイル、グリル、アヒージョ又は天麩羅
- 18,00 Gamba roja de Denia**
Denia's red Prawn Crevette rose rouge de Denia デニア産大甘エビ
- 18,00 Langostino de Sanlúcar cocido o plancha**
King prawns from Sanlúcar (boiled or grilled) Crevettes de Sanlúcar (cuites ou grillées)
サンルーカル産車海老ポイル又はグリル
- 18,00 Calamar de Potera a la andaluza**
Squid to the Andalusian one from Potera Calmar de Potera à l'andalouse
ポテラ産アンダルシア風イカの唐揚げ
- 24,00 Almeja a la marinera o sartén**
Clams "a la marinera" or frying pan Clovisses marinière ou une poêle
アサリのア・ラ・マリネーラ又はアサリ炒め
- 17,00 Anchoa con "pan cristal"**
Anchovies on light and crusty bread slice Anchois sur tranche de pain léger et croustillant



entre pucheros anda el Señor

raciones

PORTIONS | RATIIONS | シェアしやすい料理

Euros

- 14,00** **Sardina ahumada (6 unid.)**
Smoked sardine (6 join.) Sardine enfumée (6 unissez.)
- 18,00** **Daditos de merluza o bacalao a la romana**
Fried in batter Hake or Cod (cut into pieces) Colinou Morue à la Romaine (par endroits)
- 14,00** **Boletus con micuit**
Grilled Boletus Edulis with Micuit Boletus Edulis grillée avec Micuit
ポルチーニ茸のグリル フォアグラ・ミキュイ添え
- 15,00** **Foie con manzana y caramelo de cebolla**
Foie with Apple and Candy of Onion Foie avec Pomme et Bonbon d'oignon
フォアグラ、リンゴと玉葱のカaramel添え
- 15,00** **Pimientos rellenos de rabo de toro y risotto de boletus**
Peppers filled with Bull tail and Risotto of boletus
Poivrons farcis à la queue de Taureau et risotto de boletus
ピーマンの牡牛“トロ”テール詰め ポルチーニ茸リゾット添え
- 15,00** **Mollejas de lechazo ajillo o guisadas**
Chopped garlic or cooked Sweetbreads Little Lamb Gésiers de Chevreau sorte à l'ail ou préparées
仔羊のリードポー、アヒージョ又は煮込み
- 22,00** **Carpaccio de carabinero con huevas de trucha**
Carpaccio of Carabineer with spawns of trout Un carpaccio de Carabiniers avec frais de truite
カラビネーロ赤海老と鱒イクラのカルパッチョ
- 18,00** **Carpaccio de cola de langosta con trufa y pimentón de la Vera**
Carpaccio of tail of Lobster with truffle and paprika "de la Vera"
Carpaccio de queue de sauterelle avec truffe et poivron "de la Vera"
伊勢エビとトリュフのカルパッチョ ラ・ベラ産パプリカ風味
- 15,00** **Carpaccio de buey con lascas de foie y parmesano**
Ox Carpaccio with little slices of Foie and Parmesan
Carpaccio de Boeuf avec éclats de pierre de foie et parmesano
フォアグラチップスとパルメザンチーズかけ牡牛のカルパッチョ
- 14,00** **Ensalada de Santa Teresa**
Salad of Holy Teresa Le salade de Sainte Thérèse “サンタ・テレサ”サラダ
- 14,00** **Ensalada de canónigos con micuit y queso feta**
Watercress Salad with Micuit and Cheese feta Salade de Matê avec Foie gras et un Fromage feta
カノニゴス菜、フォアグラ・ミキュイ、フェタチーズのサラダ



RESTAURANTE DE LA SANTA ~ ALBA DE TORMES ~ SALAMANCA

www.restaurantedelasanta.es

entre pucheros anda el Señor

raciones

PORTIONS | RATIONS | シェアしやすい料理

Euros

- 18,50 Jamón ibérico de bellota reserva especial "Beher"**
Iberian ham of acorn reserves specially "Beher"
Jambon ibérique de gland réserve spécial "Beher"
ハモン・イベリコ・ベジョータ・スペシャルリザーブ“ベエール”
- 18,50 Lomo ibérico de bellota reserva especial "Beher"**
Iberian loin of acorn reserves specially "Beher"
"Lomo" ibérique de gland réserve spécial "Beher"
ロモ・イベリコ・ベジョータ・スペシャルリザーブ“ベエール”
- 14,00 Chorizo ibérico reserva especial "Beher"**
Iberian hard pork sausage reserves specially "Beher"
Saucisson au piment ibérique réserve spécial "Beher"
チョリソ・イベリコ
- 14,00 Salchichón ibérico reserva especial "Beher"**
"Ibérico" Salami-type sausage reserves specially "Beher"
Saucisson ibérique réserve spécial "Beher"
サルチチョン(生サラミ)・イベリコ
- 14,00 Queso añejo "La Cruz del Pobre"**
Old cheese "La Cruz del Pobre" Fromage vieux "La Cruz del Pobre"
熟成チーズ“ラ・クルス・デル・ポブレ”
- 21,00 Solomillo de ternera a la parrilla (trinchado)**
Grilled Sirloin Beef Steak (cut up into pieces) Filet de bœuf sur le gril (coupé en morceaux)
- 21,00 Entrecot de buey a la parrilla (trinchado)**
Grilled Ox "Entrecôte" (cut up into pieces) Entrecôte de Boeuf sur le gril (coupé en morceaux)
(牡牛)サーロインの網焼き (カット済み)
- 24,00 Chuletón de buey a la parrilla (trinchado)**
Grilled T-bone Ox Steak (cut up into pieces) Côte de Boeuf sur le gril (coupé en morceaux)
(牡牛)ティーボーン・ステーキの網焼き (カット済み)
- 18,00 Chuletillas de lechazo a la parrilla**
Lamb chops Grilled Côtelettes de Chevreau au gril ラムチョップ網焼き
- 16,00 Cabrito cochifrito**
Roast-friet little Goat Chevreau frit 仔山羊の“コチフリート”(香味揚げ)



RESTAURANTE DE LA SANTA ~ ALBA DE TORMES ~ SALAMANCA

www.restaurantedelasanta.es

