



RESTAURANTE - BAR
LA
PAÑOLETA

Restaurante La Pañoleta – Hotel La Española

Desde 1961

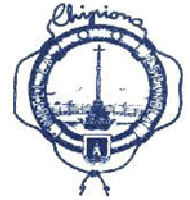
Rafael González López

C/ Isaac Peral, 4-6

11550 Chipiona (Cádiz) 956-37-37-71 / 956-37-21-44

hotellaespanola.com *reservas@hotellaespanola.com

Nº R.T.A.H/CA/00906



HOTEL
LA ESPAÑOLA

Carnes – Meat Menu – Fleisch – Fleisch

Kilo/ Racion 250
Grs.

<i>Solomillo de Ternera</i> – Beef Sirloin – Aloyau de veau – Kalbslende	60 €/ 15 €
<i>Chuletón de Ternera</i> – Beef Chop – Grand cote de veau – Kalbskotelett	60 €/ 15 €
<i>Chuleta de Cordero</i> – Lamb chop – Cote D'agneau – Lammkotellett	60 €/ 16 €
<i>Solomillo de Cerdo</i> –Pork Sirloin – Aloy au de porc – Schweinelendchen	50 €/ 12 €
<i>Lomo de Cerdo</i> – Pork loin – Filet – Schwein Lende	40 €/ 10 €
<i>Cola de Toro</i> – Bull tail – Queue de taureau – Ochschwanz	12 €
<i>Cordero Estofado</i> – Stew Lamb – Agneau cuite a l'etouffe - Gediinstetes Lamm	12 €
<i>Pavo Estofado</i> – Stew Turkey – Dindon cuite a l'etouffe - Gediinstetes Putenfleisch	10 €
<i>Ternera Estofada</i> – Stew beef – Veau cuite a l'etouffe - Gediinstetes Kalbfleisch	10 €

Menú de la Casa – House Menu – Menu de la Maisson – Menü des Hauses

<i>Pan, Olivas, Ensalada</i>	<i>Bread, Olives, Salad</i>	<i>Pain, Olives, Salade</i>	<i>Brot, Olives, Salat</i>
<i>Cóctel de Marisco</i>	<i>Shellfish Cocktail</i>	<i>Cocktail de fruit de mer</i>	<i>Meeresfruchte cocktail</i>
<i>Solomillo Ternera</i>	<i>Beff Sirloin</i>	<i>Aloyau de veau</i>	<i>Kalbfleisch Filet</i>
<i>Valdepeñas (Vaso)</i>	<i>Valdepeñas (glass)</i>	<i>Valdepeñas (verre)</i>	<i>1 Glas Rotwein/Valdepeñas</i>
<i>Fruta del Tiempo</i>	<i>Season fruit</i>	<i>Fruits de la season</i>	<i>Früchte der Saison</i>

15 €



IVA incluido – VAT Included – y Compris TVA – Inc.. MWST