

# LAS ROCAS

## RESTAURANTE



### ENTRANTES

<i>Paletilla ibérica</i>	15 €
<i>Jamón ibérico</i>	24 €
<i>Boquerones en vinagre</i>	9 €
<i>Pimientos de Padrón</i>	9 €
<i>Quesos canarios</i>	12 €
<i>Salpicón de atún</i>	10 €
<i>Croquetas de pescado</i>	10 €
<i>Langostinos al ajillo o plancha</i>	14 €
<i>Chipirones salteados con mojo de cilantro</i>	12 €
<i>Chopitos fritos a la andaluza</i>	14 €
<i>Atún en escabeche</i>	12 €
<i>Fritura andaluza</i>	21 €
<i>Lapas al cilantro</i>	9 €
<i>Rabas fritas</i>	12 €
<i>Pulpos cocidos con pimienta picona</i>	12 €



### HORS-D'OEUVRES

<i>Iberian cured pork shoulder</i>	15 €
<i>Iberian cured ham</i>	24 €
<i>Fresh anchovies in vinegar</i>	9 €
<i>Little green peppers from Padrón</i>	9 €
<i>Assorted cheese from Canary Islands</i>	12 €
<i>Tuna cocktail</i>	10 €
<i>Fish croquettes</i>	10 €
<i>King prawns in garlic or grilled</i>	14 €
<i>Squids sautéed in coriander sauce</i>	12 €
<i>Fried baby-squids in Andalusian style</i>	14 €
<i>Marinated tuna</i>	12 €
<i>Assorted fry in Andalusian style</i>	21 €
<i>Lämpets in coriander sauce</i>	9 €
<i>Fried "Rabas" (squids)</i>	12 €
<i>Little octopus with olive oil and hot pepper</i>	12 €



### SOPAS

<i>Sopa al cuarto de mariscos y pescado</i>	10 €
<i>Crema de tomate</i>	7 €
<i>Crema de berros</i>	7 €
<i>Gazpacho andaluz</i>	7 €

### SOUPS

<i>Fish and seafood soup</i>	10 €
<i>Tomato cream soup</i>	7 €
<i>Watercress cream soup</i>	7 €
<i>Andalusian Gazpacho</i>	7 €

### ENSALADAS

<i>Ensalada de la buerta</i>	9 €
<i>Ensalada de aguacate con langostinos</i>	16 €
<i>Ensalada de tomate, aguacate y orégano fresco</i>	10 €
<i>Espárragos dos salsas</i>	12 €

### SALADS

<i>Garden side salad</i>	9 €
<i>Avocado and king prawns salad</i>	16 €
<i>Tomato and avocado salad in fresh oregano</i>	10 €
<i>Asparagus with two sauces</i>	12 €

### ARROCES

min. 2 personas

<i>Paella valenciana</i>	22 € p.p.
<i>Paella de mariscos</i>	24 € p.p.
<i>Paella de verduras</i>	18 € p.p.
<i>Arroz caldoso con bogavante</i>	36 € p.p.
<i>Arroz caldoso con langosta</i>	37 € p.p.
<i>Arroz caldoso con bacalao</i>	22 € p.p.
<i>Arroz negro con sepia</i>	25 € p.p.

### RICE

min. for 2 persons

<i>Paella Valenciana</i>	22 € p.p.
<i>Paella with seafood</i>	24 € p.p.
<i>Paella with vegetables</i>	18 € p.p.
<i>Bouillon rice with stroke</i>	36 € p.p.
<i>Bouillon rice with lobster</i>	37 € p.p.
<i>Bouillon rice with cod fish</i>	22 € p.p.
<i>Black rice with cuttlefish</i>	25 € p.p.

### PESCADOS

<i>Merluza a la vasca o a la plancha</i>	20 €
<i>Cherne poché o a la bilbaina</i>	19 €
<i>Sama a la sal o a la plancha</i>	18 €
<i>Dorada a la sal o a la plancha</i>	16 €
<i>Lubina a la sal o a la plancha</i>	17 €
<i>Atún con mojo rojo o a la plancha</i>	17 €
<i>Pescado del país</i>	18 €

### FISH

<i>Hake in Basque style or grilled</i>	
<i>Cherne poché or grilled</i>	
<i>Sama (canarian fish) in salt crust or grilled</i>	
<i>Gilt-head in salt crust or grilled</i>	
<i>Sea bass in salt crust or Bilbao style</i>	
<i>Grilled fresh tuna or in canarian sauce</i>	
<i>Fresh local fish</i>	

### CARNES

<i>Escalope de solomillo</i>	16 €
<i>Chuleta de ternera lechal</i>	18 €
<i>Solomillo a la plancha o a la pimienta</i>	20 €

### MEAT

<i>Tenderloin escalope</i>	
<i>Tender veal cutlet</i>	
<i>Pepper or grilled tenderloin</i>	

