

Original menu:

Entrantes:

Ensalada de la casa
Croquetas de jamón
Gazpacho
Salmorejo

Platos principales:

Paella mixta
Solomillo de cerdo con salsa de champiñones
Carrillada

Postres:

Flan de la casa
Tarta de queso
Helado de vainilla
Tocino de cielo

Bebidas:

Vino tinto
Cerveza
Sangria

English:

Starters:

House salad

Ham croquettes

Gazpacho (Cold tomato-based soup with vegetables)

Salmorejo (Thick Spanish tomato soup, similar to gazpacho but creamier)

Main dishes:

Mixed Paella (Traditional Spanish rice dish with a variety of seafood and meats)

Pork tenderloin with mushroom sauce

Carrillada (Slow-cooked pork or beef cheeks)

Desserts:

House flan

Cheesecake

Vanilla ice cream

Tocino de cielo (Traditional Spanish dessert made with caramelized sugar and egg yolks)

Drinks:

Red wine

Beer

Sangria (Traditional Spanish drink made with red wine and fruits)

French:

Entrées:

Salade maison

Croquettes de jambon

Gazpacho (Soupe froide à base de tomates avec des légumes)

Salmorejo (Soupe épaisse espagnole à base de tomates, similaire au gazpacho mais plus crémeuse)

Plats principaux:

Paella mixte (Plat traditionnel espagnol à base de riz avec une variété de fruits de mer et de viandes)

Filet de porc à la sauce aux champignons

Carrillada (Joues de porc ou de bœuf mijotées)

Desserts:

Flan maison

Cheesecake

Glace à la vanille

Tocino de cielo (Dessert espagnol traditionnel à base de sucre caramélisé et de jaunes d'œufs)

Boissons:

Vin rouge

Bière

Sangria (Boisson espagnole traditionnelle à base de vin rouge et de fruits)

Italian:

Antipasti:

Insalata della casa

Crochette di prosciutto

Gazpacho (Zuppa fredda a base di pomodoro con verdure)

Salmorejo (Zuppa spagnola di pomodoro, simile al gazpacho ma più cremosa)

Piatti principali:

Paella mista (Tradizionale piatto spagnolo a base di riso con una varietà di frutti di mare e carni)

Filetto di maiale con salsa ai funghi

Carrillada (Guance di maiale o manzo a cottura lenta)

Dolci:

Flan della casa

Cheesecake

Gelato alla vaniglia

Tocino de cielo (Tradizionale dolce spagnolo fatto con zucchero caramellato e tuorli d'uovo)

Bevande:

Vino rosso

Birra

Sangria (Tradizionale bevanda spagnola fatta con vino rosso e frutta)

Portuguese:

Entradas:

Salada da casa

Croquetes de presunto

Gazpacho (Sopa fria à base de tomate com legumes)

Salmorejo (Sopa espanhola espessa de tomate, semelhante ao gazpacho mas mais cremosa)

Pratos principais:

Paella mista (Tradicional prato espanhol de arroz com uma variedade de frutos do mar e carnes)

Lombo de porco com molho de cogumelos

Carrillada (Bochechas de porco ou de boi cozidas lentamente)

Sobremesas:

Pudim da casa

Cheesecake

Sorvete de baunilha

Tocino de cielo (Sobremesa espanhola tradicional feita com açúcar caramelizado e gemas de ovo)

Bebidas:

Vinho tinto

Cerveja

Sangria (Bebida espanhola tradicional feita com vinho tinto e frutas)

German:

Vorspeisen:

Haussalat

Schinkenkroketten

Gazpacho (Kalte Tomatensuppe mit Gemüse)

Salmorejo (Dicke spanische Tomatensuppe, ähnlich wie Gazpacho, aber cremiger)

Hauptgerichte:

Gemischte Paella (Traditionelles spanisches Reisgericht mit einer Vielzahl von Meeresfrüchten und Fleischsorten)

Schweinelende mit Pilzsauce

Carrillada (Langsam gekochte Schweine- oder Rinderbacken)

Nachspeisen:

Hausgemachter Flan

Käsekuchen

Vanilleeis

Tocino de cielo (Traditionelles spanisches Dessert aus karamellisiertem Zucker und Eigelb)

Getränke:

Rotwein

Bier

Sangria (Traditionelles spanisches Getränk aus Rotwein und Früchten)

Korean:

시작 메뉴:

하우스 샐러드

햄 크로켓

가스파초 (야채가 들어간 차가운 토마토 기반의 스프)

살모레호 (가스파초와 비슷하지만 더 크림리한 스페인 토마토 스프)

주요 요리:

믹스 파야 (다양한 해산물과 고기가 들어간 전통적인 스페인 라이스 요리)

버섯 소스가 들어간 돼지 안심

카릴라다 (느릿하게 조리한 돼지 또는 소의 볼살)

디저트:

하우스 플란

치즈케이크

바닐라 아이스크림

토시노 데 시엘로 (카라멜화된 설탕과 계란 노른자로 만든 전통적인 스페인 디저트)

음료:

레드 와인

맥주

상그리아 (레드 와인과 과일로 만든 전통적인 스페인 음료)

Japanese:

スターター:

ハウスサラダ

ハムのクロケット

ガスパチョ(冷たいトマトベースの野菜スープ)

サルモレホ(ガスパチョに似た濃厚なスペインのトマトスープ)

メインディッシュ:

ミックスパエリア(シーフードと肉類を含む伝統的なスペインの米料理)

ポークテンダーロインとマッシュルームソース

カリジャーダ(豚肉または牛肉の頬肉をじっくりと煮込んだもの)

デザート:

ハウスフラン

チーズケーキ

バニラアイスクリーム

トシーノ・デ・シエロ(キャラメライズした砂糖と卵黄で作る伝統的なスペインのデザート)

ドリンク:

赤ワイン

ビール

サングリア(赤ワインと果物で作る伝統的なスペインのドリンク)

Chinese:

开胃菜:

家常沙拉

火腿球

Gazpacho (冷番茄蔬菜汤)

Salmorejo (西班牙浓番茄汤, 类似Gazpacho但更加奶油)

主菜:

混合海鲜肉类Paella (传统的西班牙海鲜和肉类炒饭)

猪柳配蘑菇酱

Carrillada (慢煮的猪或牛脸颊)

甜点:

家常焦糖布丁

芝士蛋糕

香草冰淇淋

Tocino de cielo (用焦糖和蛋黄制成的传统西班牙甜点)

饮料:

红酒

啤酒

Sangria (用红酒和水果制成的传统西班牙饮料)