

Menú



CAFÉS

Expresso.....	1.20
Cortado.....	1.40
Cortado largo.....	1.60
Solo.....	1.30
Solo largo.....	1.50
Condensada corto.....	1.40
Condensada largo.....	1.80
Café con leche.....	1.60
Americano.....	1.60
Leche y leche.....	1.80
Leche y leche corto.....	1.50
Capuchino.....	2.00
Barraquito.....	4.50
Carajillo.....	2.50
Irish coffee / Calipso	5.50
Café con leche de soja	2.50
Café con leche sin lactosa	2.00
Descafeinado de sobre o máquina.....	1.60
Colacao.....	1.60
Vaso de leche.....	2.00

INFUSIONES

Tila / Te negro / Te verde / Te rojo / Manzanilla / Menta poleo.....	1.60
---	------

Menú



LA COFRADÍA
DE PLAYA BLANCA
(Pope)

ZUMOS / REFRESCOS

Zumo de naranja natural.....	3.00
Zumo naranja / piña / manzana / melocotón.....	1.80
Cocacola 350 ML.....	2.80
Cocacola zero 350 ML.....	2.80
Cocacola light 350 ML	2.80
Sprite 350 ML.....	2.80
Fanta naranja 350 ML.....	2.80
Fanta limón 350 ML.....	2.80
Nestea mago piña / limón.....	2.80
Aquarius limón / naranja.....	2.80
Appleteiser.....	2.80
Cliper de fresa.....	2.60
Red bull.....	2.50
Bitter kas.....	2.30

AGUAS

Agua tónica.....	2.50
½ Litro agua con y sin gas	1.90
Litro ½ agua con y sin gas.....	2.80

Menú



CERVEZAS

Caña.....	2.50
Jarra.....	3.50
Shandy caña.....	2.20
Shandy Jarra.....	3.50
Dorada roja.....	2.40
Dorada especial.....	2.70
Dorada tostada.....	3.00
Botellín de tropical.....	1.50
Tropical.....	2.40
Tropical limón.....	2.40
Botellín estrella galicia.....	1.50
Corona.....	3.50
Estrella galicia 1906.....	2.50
Sin gluten.....	2.50

CERVEZAS SIN ALCOHOL

Estrella galicia 0.0.....	1.70
Dorada sin.....	2.80
Dorada limón sin.....	2.80
Tostada sin 0.0.....	3.00

SIDRA

kopparberg / Magners	4.50
Strongbow	5.50

Vinos



VINOS BLANCOS SECOS

1. Vino de la casa (Rioja)	16.50
2. ½ Vino de la casa (Rioja).....	7.50
3. Bermejo (Lanzarote).....	27.00
4. Grifo Colección (Lanzarote).....	26.50
5. Yaiza (Lanzarote).....	24.00
6. Guiguan (Lanzarote).....	24.00
7. Vega de Yuco (Lanzarote).....	24.00
8. Vega de Yuco (Lanzarote) 37.5 CL.....	12.00
9. Tierra de Volcanes (Lanzarote).....	25.00
10. Famara (Lanzarote).....	18.50
11. ½ Famara (Lanzarote).....	11.50
12. Viña Sol Torres (Penedés).....	16.00
13. Viña Sol Torres (Penedés) 37.50 CL.....	9.00
14. Terras Gauda (Rias Baixas).....	38.00
15. Merlot (Francia).....	16.00
16. Sauvignon (Francia).....	16.00

COPA BLANCO SECO

Copa (Rioja)	2.75
Copa (Lanzarote Famara).....	3.50

Vinos



VINOS BLANCOS SEMI SECOS

1. Vino de la casa (Rioja)	16.50
2. Bermejo (Lanzarote).....	27.00
3. Grifo Colección (Lanzarote).....	26.50
4. Yaiza (Lanzarote).....	24.00
5. Famara (Lanzarote).....	18.50
6. Princesa de Ico (Lanzarote).....	24.00
7. Princesa de Ico (Lanzarote) 37.5 CL.....	12.00
8. San Valentín Torres (Penedés).....	16.00
9. San Valentín Torres (Penedés) 37.5 CL.....	9.00

COPA BLANCO SEMI SECO

Copa (Rioja)	2.75
Copa (Lanzarote Famara).....	3.50

Vinos



VINOS ROSADOS

1. Vino de la casa (Rioja)	16.50
2. Vega de Yuco (Lanzarote).....	24.00
3. Famara (Lanzarote).....	18.50
4. Yaiza (Lanzarote).....	24.00
5. Torres de Casta (Penedés).....	16.50
6. Torres de Casta (Penedés) 37.5 CL	9.00
7. Mateus Rosse.....	16.50
8. Mateus Rosse 37.5 CL.....	8.00

COPA ROSADO

Copa (Rioja)	2.75
Copa (Lanzarote Famara).....	3.50

Vinos



VINOS TINTOS

1. Vino de la casa (Rioja)	16.50
2. Bermejo Listón Negro (Lanzarote).....	27.00
3. Grifo Listón Negro (Lanzarote)	27.00
4. Famara (Lanzarote).....	18.50
5. Pago de Capellanes (Rivera el Duro).....	28.00
6. Pago de Capellanes Crianza (Rivera del Duero).....	48.00
7. Celeste (Rivera del Duero).....	18.00
8. Protos (Rivera del Duero).....	18.00
9. Finca Resalso (Rivera del Duero).....	19.00
10. Emilio Moro (Rivera del Duero).....	39.00
11. Matarromera Reserva (Rivera del Duero).....	60.00
12. Marques de Caceres (Rioja).....	18.00
13. Beronia (Rioja).....	18.00
14. Hito (Rivera del Duero).....	28.00
15. Marques de Riscal Reserva (Rioja).....	28.00
16. Ramón Bilbao (Rioja).....	18.00
17. Sangre de Toro (Penedés).....	15.50
18. Coto (Rioja) 37.50 CL.....	9.00
19. Sangre de Toro (Penedés) 37.50 CL.....	9.00
20. Cune (Rioja) 37.50 CL	9.00
21. Marques de Caceres (Rioja) 37.50 CL.....	9.00

COPA TINTO

Copa (Rioja)	2.75
Copa (Lanzarote Famara).....	3.50
Copa (Rivera).....	3.80

Menú



**LA COFRADÍA
DE PLAYA BLANCA**
(Pope)

CHAMPAGNE

1. Veuve Clicquot.....	95.00
2. Moet Chandon.....	80.00
3. Dom Perignon.....	S / M

CAVAS Y ESPUMOSOS

1. Freixenet Brut.....	20.00
2. Ana Codorniu.....	21.00
3. Bermejo Espumoso de Lanzarote.....	27.00
4. Lambrusco.....	17.00
5. Picolo.....	6.00

SANGRIAS

1. Copa de sangria (Vino).....	4.40
2. ½ Litro de Sangría (Vino).....	8.50
3. Litro de Sangría (Vino).....	15.50
4. Copa de sangria (Champagne).....	6.50
5. ½ Litro de Sangría (Champagne).....	9.70
6. Litro de Sangría (Champagne).....	18.50
7. Copa de tinto de verano.....	3.00
8. Litro de tinto de verano.....	12.50
9. ½ Litro de tinto de verano.....	7.00
10. Copa de calimocho.....	3.30

Menú



LA COFRADÍA
DE PLAYA BLANCA
(Pope)

BOCADILLOS / RACING

Calamares.....	4.50 / 5.50
Lomo.....	3.00 / 4.50
Pollo.....	3.50 / 4.50
Ternera.....	3.50 / 4.50
Pescado.....	3.50 / 4.50
Pescado rebozado.....	4.00 / 4.50
Pata.....	4.50 / 4.50
Serrano.....	3.50 / 4.50

SANDWICH

Sandwich mixto.....	2.20
Sandwich mixto con huevo.....	2.70
Sandwich de atún.....	3.50
Sandwich de pollo.....	3.50
Sandwich vegetal (queso fresco con tomate).....	3.50

TOSTADAS

Aceite de oliva.....	1.80
Aceite de oliva y tomate.....	2.80
Aguacate y queso fresco.....	4.70
Aguacate y tomate.....	4.50
Tostada de jamon serrano.....	3.80
Tostada de mantequilla y mermelada.....	1.80



































INGREDIENTES EXTRA

Queso cheddar / gouda / fresco.....	0.20
Extra de bacon / huevo / vegetales.....	0.50

Menú
























ENTRANTES FRÍOS

1. Pan y mantequilla  	1.00
2. Pan con ajo  	2.20
3. Pan con ajo y tomate  	2.70
4. Tostada de salmón   	6.50
5. Ensalada mixta  	7.00
6. Ensalada de la casa     	9.00
7. Ensalada de tomate, cebolla y atún 	8.00
8. Ensalada de queso de rulo   	7.90
9. Ensalada verde	6.50
10. Ensalada de burgao (según temporada)	16.00
11. Plato de jamón ibérico 	16.50
12. Tabla de queso variado  	10.50
13. Ostras frescas 	4.00
14. Ceviche de cherne 	14.00
15. Tartar de atún 	19.00
16. Carpaccio de langostinos    	18.00
17. Carpaccio de atún   	18.00
18. Salpicón de pulpo 	9.00
19. Salsas (mojo verde, mojo rojo y alioli)	1.50

Menú









ENTRANTES CALIENTES

20. Queso frito con mermelada  	8.00
21. Pimientos de padrón.....	7.50
22. Puntillas de calamar 	8.00
23. Pulpo a la gallega 	14.00
24. Pulpo a la plancha 	14.00
25. Gambas al ajillo 	10.00
26. Gambas a la plancha 	10.00
27. Cazuela de pulpo, gambas y champiñones 	14.00
28. Mejillones al vapor 	10.50
29. Mejillones a la marinera 	11.50
30. Papas arrugadas.....	4.50
31. Morena frita  	9.00
32. Pescadito frito  	7.00
33. Lapas (según temporada) 	12.00
34. Croquetas caseras   	9.50
35. Almejas frescas a la marinera o salsa verde 	19.50
36. Zamburiñas 	19.50
37. Navajas 	16.50
38. Gofio escaldado.....	6.50
















Menú



SOPAS

39. Sopa de marisco    8.50
40. Sopa del día..... 6.50
41. Caldo de pescado (min 2 personas)    S / M

ARROCES

42. Paella de marisco (Min. 2 Personas)    32.00
43. Paella Mixta (Min. 2 Personas)    28.50
44. Paella de pollo y carne (Min 2 Personas)..... 25.00
45. Arroz negro (Min. 2 Personas)    24.00
46. Arroz caldoso (Min. 2 Personas)    48.00
47. Arroz meloso con carabinero (Min. 2 Personas)    .. S / M






Menú



PESCADO

48. Parrillada de pescado 	20.50
49. Fritura de pescado    	22.30
50. Filete de pescado 	13.50
51. Filete de pescado fresco 	S/M
52. Pescado del día 	S/M
53. Atún a la plancha 	15.50
54. Calamar a la romana 	16.50
55. Calamar a la plancha 	16.50
56. Bogavante fresco a la plancha 	S/M
57. Zarzuela de pescado (Min. 2 Personas)   	42.00
58. Carabinero a la plancha 	S/M

CARNES

59. Solomillo a la plancha	22.50
60. Vueltas de solomillo a la casera 	18.50
61. Entrecot a la plancha	19.00
62. Escalope de ternera  	14.50
63. Escalope de pollo  	14.50
64. Pechuga de pollo a la plancha	12.00
65. Salsas (pimienta, champiñones o roquefort) 	2.50

Menú






MENU INFANTIL

Calamares con fritas 	8.50
Pollo con fritas	7.00
Pescado con fritas 	7.00
Spaghetti con boloñesa   	6.50
Croquetas de pollo con fritas   	6.50

MENU VEGETARIANO

Parrillada de verduras	16.50
Paella vegetal	15.50

POSTRES

Mousse de limón 	5.50
Mousse de gofio  	5.50
Mousse de chocolate 	5.50
Flan de huevo 	5.50
Tarta del día   	5.50
Bienmesabe con helado   	6.00
Helados variados	2.20