

# Menu



LA COFRADÍA  
DE PLAYA BLANCA  
(Pope)

## CAFÉ

Expresso.....	1.20
Cortado.....	1.40
Cortado Largo.....	1.60
Solo.....	1.30
Solo Largo.....	1.50
Lait concentré sucré (court).....	1.40
Lait concentré sucré (long).....	1.80
Café con Leche.....	1.60
Americano.....	1.60
Milk & Milk.....	1.80
Milk & Milk (court).....	1.50
Cappuccino.....	2.00
Barraquito.....	4.50
Carajillo.....	2.50
Irish Coffee / Calypso .....	5.50
Café au lait de soja .....	2.50
Café sans lactose.....	2.00
Décaféiné (Sam ou machine).....	1.60
Cola Cao.....	1.60
Verre de Lait.....	2.00

## INFUSIONS

Tilleul / Thé noir / Thé vert / Thé rouge / Camomille / Menthe pouliot.....	1.60
--	------

# Menu



## JUS / BOISSONS SANS ALCOOL

Jus d'orange frais.....	3.00
Jus d'orange / d'ananas / de pomme / de pêche.....	1.80
Coca-Cola 350 ml.....	2.80
Coca-Cola Zero 350 ml.....	2.80
Coca-Cola Light 350 ml.....	2.80
Sprite 350 ml.....	2.80
Fanta Orange 350 ml.....	2.80
Fanta Citron 350 ml.....	2.80
Nestea Mangue Ananas / Citron.....	2.80
Aquarius Citron / Orange.....	2.80
Appleteiser.....	2.80
Clipper Fraise.....	2.60
Red Bull.....	2.50
Bitter Kas.....	2.30

## EAUX

Eau tonique.....	2.50
1/2 litre d'eau plate et gazeuse .....	1.90
1,5 litre d'eau plate et gazeuse.....	2.80

# Menu



## BIÈRES

Petite bière pression .....	2.50
Bière pression à grande pression .....	3.50
Shandy (bronzage) .....	2.20
Shandy (pot) .....	3.50
Dorada rouge .....	2.40
Dorada spéciale .....	2.70
Dorada grillée .....	3.00
Bouteille tropicale .....	1.50
Tropicale .....	2.40
Citron tropical .....	2.40
Bouteille Estrella Galicia .....	1.50
Couronne .....	3.50
Estrella Galice 1906 .....	2.50
	2.50

## BIÈRES SANS ALCOOL

Estrella Galicia 0,0.....	1.70
Dorade nature.....	2.80
Dorade au citron nature.....	2.80
Poisson grillé nature 0,0.....	3.00

## SIDRA

kopparberg / Magners .....	4.50
Strongbow .....	5.50

# Vins



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

## VINS BLANCS SECS

1. Vin de la maison (Rioja) .....	16.50
2. ½ Vin Maison (Rioja).....	7.50
3. Bermejo (Lanzarote).....	27.00
4. Grifo Colección (Lanzarote).....	26.50
5. Yaiza (Lanzarote).....	24.00
6. Guiguán (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 (Rías Baixas).....	38.00
15. Merlot (France).....	16.00
16 Sauvignon (France).....	16.00

## VERRE DE VIN BLANC SEC

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

# Vins



## VINS BLANCS DEMI-SÈCHES

1. Vin de la maison (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

## VERRE DE VIN BLANC DEMI-DOUCE

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

# Vins



## VINS ROSÉS

1. Vin de la maison (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

## VERRE DE VIN ROSÉ

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

# Vins



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

## **VINS ROUGES**

1. Vin de la maison (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 del Duero).....	28.00
6. Pago de Capellanes Crianza (Rivera del Duero).....	48.00
7. Céleste (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. Réserve Matarromera (Rivera del Duero).....	60.00
12. Marqués de Cáceres (Rioja).....	18.00
13. Béronie (Rioja).....	18.00
14. Hito (Rivera del Duero).....	28.00
15. Marqué de Riscal Reserva (Rioja).....	28.00
16. Ramón Bilbao (Rioja).....	18.00
17. Sang de taureau (Penedés).....	15.50
18. Coto (Rioja) 37,50 CL.....	9.00
19. Sang de Taureau (Penedés) 37,50 CL.....	9.00
20. Cuné (Rioja) 37,50 CL .....	9.00
21. Marques de Cáceres (Rioja) 37.50 CL.....	9.00

## **VERRE DE VIN ROUGE**

(Rioja) .....	2.75
(Famara de Lanzarote).....	3.50
(Rivera del Duero).....	3.80

# Menu



## CHAMPAGNE

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

## Cava et vins mousseux

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. Verre de sangria (vin).....	4.40
2. 1/2 litre de sangria (vin).....	8.50
3. 1 litre de sangria (vin).....	15.50
4. Verre de sangria (champagne).....	6.50
5. 1/2 litre de sangria (champagne).....	9.70
6. 1 litre de sangria (champagne).....	18.50
7. Verre de Tinto de Verano.....	3.00
8. 1 litre de Tinto de Verano.....	12.50
9. 1/2 litre de Tinto de Verano.....	7.00
10. Verre de Calimocho.....	3.30

# Menu



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

## **BOCADILLOS / RACING**

Calamars.....	4.50 / 5.50
Longe de porc.....	3.00 / 4.50
Poulet.....	3.50 / 4.50
Bœuf.....	3.50 / 4.50
Poisson.....	3.50 / 4.50
Poisson pané.....	4.00 / 4.50
Jug de porc.....	4.50 / 4.50
Jambon Serrano.....	3.50 / 4.50

## **SANDWICH**

Sandwich mixte.....	2.20
Sandwich mixte avec œuf.....	2.70
Sandwich au thon.....	3.50
Sandwich au poulet.....	3.50
Sandwich végétarien (fromage frais et tomate).....	3.50

## **GRILLER**

Huile d'olive.....	1.80
Huile d'olive et tomate.....	2.80
Avocat et fromage frais.....	4.70
Avocat et tomate.....	4.50
Toast au jambon serrano.....	3.80
Toast au beurre et à la confiture.....	1.80



































## **INGRÉDIENTS SUPPLÉMENTAIRES**

Cheddar / Gouda / Fromage frais.....	0.20
Supplément bacon / œuf / légumes.....	0.50

# Menu
























## DÉMARRAGES À FROID

1. Pain et beurre  	1.00
2. Pain à l'ail  	2.20
3. Pain à l'ail et à la tomate  	2.70
4. Tartine au saumon   	6.50
5. Salade composée  	7.75
6. Salade maison     	10.50
7. Salade de tomates, oignons et thon 	9.50
8. Salade de fromage Gora   	8.50
9. Salade verte	6.50
10. Salade de bleu de mer (de saison)	16.00
11. Assiette de jambon ibérique 	16.50
12. Assortiment de fromages  	10.50
13. Huîtres fraîches 	4.00
14. Ceviche de mérrou 	14.00
15. Tartare de thon 	19.00
16. Carpaccio de crevettes    	18.00
17. Carpaccio de thon   	18.00
18. Salade de poulpe 	12.50
19. Sauces (mojo vert, mojo rouge et aioli)	1.50

# Menu









## DÉMARREURS À CHAUD

20. Fromage frit à la confiture  	8.50
21. Poivrons de Padrón.....	7.50
22. Petits calamars 	8.50
23. Poulpe à la galicienne 	14.00
24. Poulpe grillé 	14.00
25. Gambas à l'ail 	10.00
26. Gambas grillées 	14.50
27. Casserole de poulpe, crevettes et champignons 	14.00
28. Moulures à la vapeur 	10.50
29. Moulures marinara 	11.50
30. Pommes de terre ridées.....	4.50
31. Muraille frite  	11.00
32. Poisson frit  	7.00
33. Patrouilles (selon la saison) 	14.00
34. Croquettes maison   	9.50
35. Palourdes fraîches à la marinara ou à la sauce verte 	19.50
36. Coquilles Saint-Jacques 	19.50
37. Couteaux de mer 	16.50
38. Gofio échaudé.....	6.50
















# Menu



## SOUPES

39. Soupe de fruits de mer    ..... 8.50
40. Soupe du jour..... 6.50
41. Bouillon de poisson (min. 2 personnes)    ..... S / M

















## RIZ

42. Paella aux fruits de mer (min. 2 personnes)    ..... 32.00
43. Paella mixte (min. 2 personnes)    ..... 28.50
44. Paella au poulet et à la viande (min. 2 personnes)..... 25.00
45. Riz noir (min. 2 personnes)    ..... 24.00
46. Riz en soupe (min. 2 personnes)    ..... 48.00
47. Riz aux crevettes Carabineros (min. 2 personnes)    S / M



# Menu



## POISSON

48. Assiette de poissons grillés 	20.50
49. Poisson frit    	22.30
50. Filet de poisson 	13.50
51. Filet de poisson frais 	S/M
52. Poisson du jour 	S/M
53. Thon grillé 	16.50
54. Calamars frits 	18.50
55. Calamars grillés 	18.50
56. Homard frais grillé 	S/M
57. Ragoût de poisson (min. 2 personnes)   	42.00
58. Gambas grillées 	S/M

## VIANDES

59. Steak de surlonge grillé	22.50
60. Rouleaux de surlonge maison 	19.50
61. Steak de faux-filet grillé	19.00
62. Escalope de veau  	14.50
63. Escalope de poulet  	14.50
64. Suprême de poulet grillé	12.00
65. Sauces (poivre, champignons ou Roquefort) 	2.50

# Menu



## MENU ENFANT

Calamars avec frites 	9.50
Poulet avec frites.....	7.50
Poisson avec frites 	7.50
Spaghettis à la bolognaise   	6.50
Croquettes de poulet avec frites   	8.50

## MENU VÉGÉTARIEN

Légumes grillés.....	16.50
Paella aux légumes.....	15.50

## DESSERTS

Mousse au citron 	5.50
Mousse Gofio  	5.50
Mousse au chocolat 	5.50
Crème aux œufs 	5.50
Gâteau du jour   	5.50
Bienmesabe avec glace   	6.00
Assortiment de glaces.....	2.20