

# Menu



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

## CAFFÈ

Espresso.....	1.20
Cortodo.....	1.40
Cortodo Largo.....	1.60
Solo.....	1.30
Solo Largo.....	1.50
Latte condensato (corto).....	1.40
Latte condensato (lungo).....	1.80
Café con Leche.....	1.60
Americano.....	1.60
Latte e latte.....	1.80
Latte e latte (corto).....	1.50
Cappuccino.....	2.00
Barraquito.....	4.50
Carajillo.....	2.50
Irish Coffee / Calypso .....	5.50
Caffè con latte di soia .....	2.50
Caffè senza lattosio.....	2.00
Decaffeinato (saturato o con macchina).....	1.60
Cola Cao.....	1.60
Bicchiere di latte.....	2.00

## INFUSIONI

Tiglio / Tè nero / Tè verde / Tè rosso / Camomilla / Menta poleggio.....	1.60
---	------

# Menu



## SUCCHI DI FRUTTA / BIBITE ANALCOLICHE

Succo d'arancia fresco.....	3.00
Succo d'arancia / ananas / mela / pesca.....	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 Arancia 350 ml.....	2.80
Fanta Limone 350 ml.....	2.80
Nestea Mango Ananas / Limone.....	2.80
Aquarius Limone / Arancia.....	2.80
Appleteiser.....	2.80
Cliper Fragola.....	2.60
Red Bull.....	2.50
Bitter Kas.....	2.30

## ACQUE

Acqua tonica.....	2.50
Acqua naturale e frizzante da 1/2 litro.....	1.90
Acqua naturale e frizzante da 1 1/2 litro.....	2.80

# Menu



## **BIRRE**

Birra Piccola.....	2.50
Birra grande.....	3.50
Birra alla spina Shandy.....	2.20
Shandy Brocca.....	3.50
Dorada Rossa.....	2.40
Dorada speciale.....	2.70
Dorada tostata.....	3.00
Bottiglia tropicale.....	1.50
Tropicale.....	2.40
Limone tropicale.....	2.40
Bottiglia Estrella Galicia.....	1.50
Corona.....	3.50
Estrella Galizia 1906.....	2.50
Senza Glutine.....	2.50

## **BIRRE ANALCOLICHE**

Estrella Galicia 0,0.....	1.70
Dorada senza.....	2.80
Dorada al limone senza.....	2.80
Pesce tostato senza 0,0.....	3.00

## **SIDRA**

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

# Vini



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

## **VINI BIANCHI SECCHI**

1. Vino della Casa (Rioja) .....	16.50
2. ½ Vino della 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 (Rías Baixas).....	38.00
15. Merlot (Francia).....	16.00
16. Sauvignon (Francia).....	16.00

## **BICCHIERE DI VINO BIANCO SECCO**

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

# Vini



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

## **VINI BIANCHI SEMI-SECCHI**

1. Vino della 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

## **BICCHIERE DI VINO BIANCO SEMI-SECCO**

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

# Vini



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

## **VINI ROSÉ**

1. Vino della 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

## **BICCHIERE DI VINO ROSÉ**

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

# Vini



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

## **VINI ROSSI**

1. Vino della 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 del Duero).....	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 Resanche (Rivera del Duero).....	19.00
10. Emilio Moro (Rivera del Duero).....	39.00
11. Riserva Matarromera (Rivera del Duero).....	60.00
12. Marchese di Cáceres (Rioja).....	18.00
13. Berónia (Rioja).....	18.00
14. Hito (Rivera del Duero).....	28.00
15. Riserva del Marchese di Riscal (Rioja).....	28.00
16. Ramón Bilbao (Rioja).....	18.00
17. Sangue di toro (Penedés).....	15.50
18. Coto (Rioja) 37,50 CL.....	9.00
19. Sangue di Toro (Penedés) 37,50 CL.....	9.00
20. Cune (Rioja) 37,50 CL.....	9.00
21. Marchese di Caceres (Rioja) 37,50 CL.....	9.00

## **BICCHIERE DI VINO ROSSO**

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

# Menu



## CHAMPAGNE

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

## VINI SPUMANTI E CAVAS

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. Bicchiere di Sangria (Vino).....	4.40
2. 1/2 Litro di Sangria (Vino).....	8.50
3. Litro di Sangria (Vino).....	15.50
4. Bicchiere di Sangria (Champagne).....	6.50
5. 1/2 Litro di Sangria (Champagne).....	9.70
6. Litro di Sangria (Champagne).....	18.50
7. Bicchiere di Tinto de Verano.....	3.00
8. Litro di Tinto de Verano.....	12.50
9. 1/2 Litro di Tinto de Verano.....	7.00
10. Bicchiere di Calimocho.....	3.30

# Menu



## **BOCADILLOS / RACING**

Calamari.....	4.50 / 5.50
Lombo di maiale.....	3.00 / 4.50
Pollo.....	3.50 / 4.50
Manzo.....	3.50 / 4.50
Pesce.....	3.50 / 4.50
Pesce impanato.....	4.00 / 4.50
Stinco di maiale.....	4.50 / 4.50
Prosciutto Serrano.....	3.50 / 4.50

## **PANINO**

Panino misto.....	2.20
Panino misto con uovo.....	2.70
Panino al tonno.....	3.50
Panino al pollo.....	3.50
Panino vegetariano (formaggio fresco con pomodoro).....	3.50

## **PANE ABBRUSTOLITO**

Olio d'oliva.....	1.80
Olio d'oliva e pomodoro.....	2.80
Avocado e formaggio fresco.....	4.70
Avocado e pomodoro.....	4.50
Toast con prosciutto Serrano.....	3.80
Toast con burro e marmellata.....	1.80








## **INGREDIENTI AGGIUNTIVI**

Cheddar / Gouda / Formaggio fresco.....	0.20
Pancetta / Uovo / Verdure extra.....	0.50

# Menu









## AVVIATORI A FREDDO

1. Pane e burro  	1.00
2. Pane all'aglio  	2.20
3. Pane all'aglio e pomodoro  	2.70
4. Toast al salmone   	6.50
5. Insalata mista  	7.75
6. Insalata della casa     	10.50
7. Insalata di pomodori, cipolle e tonno 	9.50
8. Insalata di formaggio Gora   	8.50
9. Insalata verde	6.50
10. Insalata di bleu di mare (stagionale)	16.00
11. Tagliere di prosciutto iberico 	16.50
12. Tagliere di formaggi assortiti  	10.50
13. Ostriche fresche 	4.00
14. Ceviche di merluzzo 	14.00
15. Tartare di tonno 	19.00
16. Carpaccio di gamberi    	18.00
17. Carpaccio di tonno   	18.00
18. Insalata di polpo 	12.50
19. Salse (mojo verde, mojo rosso e aioli)	1.50

# Menu









## AVVIAMENTI CALDI

20. Formaggio fritto con marmellata  	8.50
21. Peperoni di Padrón.....	7.50
22. Calamari piccoli 	8.50
23. Polpo alla galiziana 	14.00
24. Polpo alla griglia 	14.00
25. Gamberi all'aglio 	10.00
26. Gamberi alla griglia 	14.50
27. Sformato di polpo, gamberi e funghi 	14.00
28. Cozze al vapore 	10.50
29. Cozze alla marinara 	11.50
30. Patate rugose.....	4.50
31. Murena frita  	11.00
32. Pesce fritto  	7.00
33. Patelle (stagionali) 	14.00
34. Crocchette fatte in casa   	9.50
35. Vongole fresche in salsa marinara o verde 	19.50
36. Capesante 	19.50
37. Tonnellaline 	16.50
38. Gofio scottato 	6.50
















# Menu



## ZUPPE

39. Zuppa di pesce    ..... 8.50
40. Zuppa del giorno..... 6.50
41. Brodo di pesce (min. 2 persone)    ..... S / M

## RISO

42. Paella di pesce (min. 2 persone)    ..... 32.00
43. Paella mista (min. 2 persone)    ..... 28.50
44. Paella di pollo e carne (min. 2 persone)..... 25.00
45. Riso nero (min. 2 persone)    ..... 24.00
46. Riso in brodo (min. 2 persone)    ..... 48.00
47. Riso con gamberi Carabineros (min. 2 persone)    .. S / M




# Menu



## PESCARRE

48. Piatto di pesce alla griglia 	20.50
49. Pesce fritto    	22.30
50. Filetto di pesce 	13.50
51. Filetto di pesce fresco 	S/M
52. Pesce del giorno 	S/M
53. Tonno alla griglia 	16.50
54. Calamari fritti 	18.50
55. Calamari alla griglia 	18.50
56. Astice fresco alla griglia 	S/M
57. Zuppa di pesce (min. 2 persone)   	42.00
58. Gamberi rossi alla griglia 	S/M

## CARNI

59. Bistecca di controfiletto alla griglia.....	22.50
60. Panini fatti in casa con controfiletto 	19.50
61. Bistecca di costata alla griglia.....	19.00
62. Scaloppina di vitello  	14.50
63. Scaloppina di pollo  	14.50
64. Petto di pollo alla griglia.....	12.00
65. Salse (al pepe, ai funghi o al Roquefort) 	2.50

# Menu



## MENU BAMBINI

Calamari con patatine fritte 	9.50
Pollo con patatine fritte	7.50
Pesce con patatine fritte 	7.50
Spaghetti al ragù alla bolognese   	6.50
Crocchette di pollo con patatine fritte   	8.50

## MENU VEGETARIANO

Verdure grigliate	16.50
Paella di verdure	15.50

## DOLCI

Mousse al limone 	5.50
Mousse al gofio  	5.50
Mousse al cioccolato 	5.50
Crema all'uovo 	5.50
Torta del giorno   	5.50
Bienmesabe con gelato   	6.00
Assortimento di gelati	2.20