

Entrantes



Ensalada verde de temporada (Atún, huevo duro y vinagreta de mostaza)	10,00 €
Jamón Ibérico con pan tostado y tomate	18,00 €
Lomos de Atún rojo con wasabi y soja	16,50 €
Queso Curado con Almendras	12,00 €
Fritura de Chipirones	14,00 €
Parrillada de verduras del tiempo con salsa de romesco	10,50 €
Tartar de Atún	12,75 €
Pil-Pil de Gulas y Gambas sobre Cama de Piquillos	12,75 €
Pulpo a la Brasa con Yogurt de Guacamole	16,00 €

Pescados

Calamar Plancha o en Aceite	17,00 €
Lomo de Bacalao sobre Cremoso de Puerro	18,00 €
Dados de Atún Rojo sobre Pimientos del Poniente a la Leña	17,00 €
Rodaballo a la donostiarra con verduritas de temporada	19,00 €
Filete de Lubina con langostinos y almejas	18,00 €

Carnes

Pechuga de Pollo a la Plancha	8,00 €
Pluma Ibérica Macerada con Miso	18,00 €
Entrecot de Ternera	21,00 €
Solomillo de ternera con foie y reducción de Oporto	20,00 €
Chuletillas de Cordero	24,00 €
T-Bone de Añejo 500 Gr.	24,00 €

Arrozces (solo por encargo min. 2 personas)

Paella mixta	20,00 €
Paella de marisco	23,00 €
Arroz Negro	23,00 €
Arroz Caldoso	25,00 €
Arroz con Bogavante	30,00 €

Postres

Tiramisú con helado	5,00 €
Coulán de chocolate con helado de vainilla	5,00 €
Tarta de queso con coulis de frutos rojos	4,50 €
Láminas de frutas de temporada con crema catalana	4,50 €
Crema catalana	4,50 €
Surtido de Postres mínimo 2 personas	8,00 €

Menú Infantil

Plato combinado:

Nuggets ó pizza, patatas fritas, croquetas y calamares	8,00 €
--	--------



Starters



Green seasonal salad with tuna and egg with mustard-dressin	10,00 €
Iberian Ham with toast and tomato	18,00 €
Bluefin tuna with wasabi and soy	16,50 €
Cured cheese with almonds	12,00 €
Fried cuttle fish	14,00 €
Vegetable barbeque with Romesco (spicy Sauce with wine and almonds)	10,50 €
Tuna tartar	12,75 €
Gulas pil-pil with prawns over a bed of piquillo pepers	12,75 €
Grilled octopus with guacamole yogurt	16,00 €

Fish

Grilled squid or in olive oil	17,00 €
Cod loin over a leek cream	18,00 €
Red tuna cubes over red firewood pepers	17,00 €
Turnbot basque style	19,00 €
Sea bass fillet with prawns and clams	18,00 €

Meat

Grilled chicken breast	8,00 €
Pork sirloin	16,00 €
Beef entrecotê	21,00 €
Beef tenderloin with foie and oporto reduction	20,00 €
Lambs Chops	24,00 €
Añejo T-Bone 500 Gr	24,00 €

Rice (only on request min. 2 pax)

Mixed Paella	20,00 €
Sea-food Paella	23,00 €
Black Rice	23,00 €
Soup Rice	25,00 €
Rice with Lobster	30,00 €

Desserts

Tiramisu with coffee ice cream	5,00 €
Chocolate muffin with vanilla ice cream	5,00 €
Cheese cake with berries coulis	4,50 €
Sheets of season fruits with Catalan cream	4,50 €
Catalan cream	4,50 €
Assortment of several desserts, minimal 2 people	8,00 €

Children

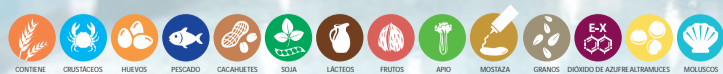
To choose chicken nuggets or pizza,
with chips, croquettes and squid-rings

	8,00 €
--	--------



Nuestras Pugerencias

Fritura o Parrillada de Pescado del día S.P.M



Servicio de pan recién hecho 0,75€ por persona.

IVA INCLUIDO

Our Suggestions

Daily seafood S.P.M.



You can order fresh bread for 0,75€ per person

TAXES INCLUDED

Vorspeisen



Grüner Salat der Saison mit Thunfisch und Ei in Senfsosse	10,00 €
Iberischer Schinken mit Röstbrot und Tomate	18,00 €
Steak vom roten Thunfisch mit Wasabi und Soja	16,50 €
Hartkäse mit Mandeln	12,00 €
Frittierter Tintenfisch	14,00 €
Gemüse Grillplatte mit Romesco (scharfe Wein-Mandel-Sosse)	10,50 €
Thunfish tartar	12,75 €
Pil-pil von gulas und garnelen über ein bett von piquillos paprika	12,75 €
Gegrilter oktopus mit guacamole yogurt	16,00 €

Fisch

Gegrilter tintenfisch oder in oliven öl	17,00 €
Kabeljau filet über eine lauch creme	18,00 €
Rote thunfisch würfel über rote holzkohलगrill paprika	17,00 €
Steinbutt auf Baskische Art mit Gemüse der Saison	19,00 €
Wolfsbarschfilet mit Garnelen und Muscheln	18,00 €

Fleisch

Gegrillte hühnerbrust filet	8,00 €
Lendensteak	16,00 €
Rinder Entrecôte	21,00 €
Rinderfilet mit foie und oporto reduktion	20,00 €
Lammkotelett	24,00 €
Añojo T-Bone 500 Gr	24,00 €

Reisgerichte (nur auf Vorbestellung min. 2 pax)

Gemischte Paella	20,00 €
Meeresfrüchte Paella	23,00 €
Schwarzer Reis	23,00 €
Suppiger Reis	25,00 €
Reis mit Hummer	30,00 €

Nachspeisen

Tiramisu mit Eis	5,00 €
Schokoladenmuffin mit Vanilleeis	5,00 €
Käsekuchen mit Waldfruchtcoulis	4,50 €
Scheibchen aus Früchten der Saison mit Katalanischer Creme	4,50 €
Katalanische Creme	4,50 €
Auswahl aus verschiedenen Nachtischen, min. 2 Personen	8,00 €

Kindermenü

Wahlweise mit Nuggets oder Pizza und zusätzlich

Pommes frites, Kroketten und Tintenfischringe	8,00 €
---	--------



Unsere Empfehlung

Fischplatte mit Tagesfisch S.P.M.



Frisches Brot, 0,75€ pro Person

Steuern inklusive



RESTAURANTE ROQUETAS DE MAR

La Chalupa

ARROCIERÍA PESCADOS CARNES



Terraza La Chalupa

Tel. Reservas: 950 334 950



HOTEL DE APARTAMENTOS

Avda. Playa Serena, 79 • Urb. Playa Serena
04740 Roquetas de Mar (Almería)
www.bahiaserena.es