

RESTAURANTE 
La Barca
MARBELLA



**Menu
Русский**

Paseo Marítimo, 15 - 29600 Marbella / Málaga / España
Tel./ Fax: 952 82 44 59

Закуски

- 1.- Иберийское ассорти из копченостей
- 2.- Иберийская ветчина «Гихуэло»
- 3.- «Канья де ломо» (нарезка из свиного балыка)
- 4.- Сыр
- 5.- Андалузский гаспачо (холодный суп из томатов, огурцов, лука, перца, петрушки)
- 6.- Коктейль из креветок
- 7.- Авокадо с креветками
- 8.- Тропический салат
- 9.- Салат фирменный
(нежный салат-латук, томаты, лук, авокадо, аспарагусы, побеги пальмы хамеропс и тунец)
- 10.- Салат-микс
- 11.- Салат из томатов, анчоусов и лука
- 12.- Жареные овощи с грядки, омлет и ветчина
- 13.- Дыня с ветчиной
- 14.- Омлет с креветками
- 15.- Осьминог по-галисийски
- 16.- Крупная фасоль «бэйби» с кальмарчиками в собственном темном соку
- 17.- Ассорти из копченостей (анчоусы, лосось, треска и тунец)
- 18.- Котлетки из морепродуктов по-домашнему

Супы

- 19.- Суп из морепродуктов
- 20.- Овощной суп
- 21.- Суп-крем из томатов
- 22.- Луковый суп

Блюда из яиц и паста

- 23.- Спагетти «а ля Болоньеза»
- 24.- Яичница с иберийской ветчиной и картофелем-фри
- 25.- Спагетти «а ля Карбонара»
- 26.- Спагетти с томатным соусом
- 27.- Макароны «а ля Болоньеза»
- 28.- Макароны «а ля Карбонара»
- 29.- Макароны с альмехас (моллюсками)

Жареная рыба

- 30.- Жареная рыбка по-Малагенски (на 2 чел.)
- 31.- Тушеная рыба
- 32.- Хек
- 33.- Кальмары
- 34.- Анчоусы
- 35.- Мальки с жареными яйцами и салатом из стручкового перца
- 36.- Кальмарчики
- 37.- Султанка

Рыба

- 38.- Морской черт, приготовленный на рашпере
- 39.- Морской черт по-рыбацки
- 40.- Лосось, приготовленный на рашпере
- 41.- Кингклип, приготовленный на рашпере
- 42.- Камбала, приготовленная на рашпере
- 43.- Камбала Меньер
- 44.- Шашлык из морского черта и крупных креветок
- 45.- Морской судак, запеченный в соли – в печи
- 46.- Рыба-пила, приготовленная на рашпере
- 47.- Морской судак под соусом и креветки «карабинеры»

- 48.- Дорада, запеченная в соли – в печи «А ля Ротенья» (на 1 чел.)
- 49.- Морской лещ, запеченный в соли – в печи
- 50.- Красноперый спар, запеченный в соли - в печи «А ля Ротенья»
- 51.- Палтус на гриле
- 52.- Горбыль на гриле
- 53.- Камбала в соли – в печи или приготовленная на рашпере с чесноком

Моллюски

- 54.- Альмехас обжаренные в масле
- 55.- Мидии на пару или по-рыбацки
- 56.- Двустворчатые моллюски «кокинас» обжаренные в масле
- 57.- Устрицы
- 58.- Креветки на гриле или вареные
- 59.- Крупные креветки на гриле
- 60.- Тигровые креветки «карабинеры» на гриле
- 61.- Омары на гриле или вареные
- 62.- Креветки «а ля пиль-пиль»
- 63.- «Сарсуэла» (ассорти) из морепродуктов для 2 чел.
- 64.- Ассорти морепродуктов, приготовленных на рашпере (на 1 чел.)

Рис

- 65.- Валенсийская паэлья (мясо, рыба и овощи) (для 2 чел.)
- 66.- Паэлья из тигровых креветок «карабинеров» (для 2 чел.)
- 67.- Паэлья из моллюсков и рыбы (для 2 чел.)
- 68.- Темный рис (кальмары, кальмарчики, рыба, креветки, устрицы) (для 2 чел.)
- 69.- «Казуэла» (кастрюлька) риса с бульоном, рыбой и моллюсками ... (для 2 чел.) ...
- 70.- «Казуэла» (кастрюлька) риса с бульоном и омаром (для 2 чел.)

Мясо

- 71.- Бараньи отбивные
- 72.- Антрекот на гриле
- 73.- Говяжье филе на гриле
- 74.- «Сьюприм» цыпленка на гриле
- 75.- Свиное небольшое филе на гриле
- 76.- Эскалоп свиной под кремовым соусом или соусом Рокфор
- 77.- Эскалоп по-Милански
- 78.- Шатобриан (минимум 2 чел.)

Десерт

- 79.- Флан по-домашнему (*десерт из взбитых яиц, молока и сахара*)
- 80.- Каталонский крем
- 81.- Торт Сантьяго миндальный
- 82.- Торт тирамису.....
- 83.- Шоколадный торт.....
- 84.- Ассорти из тортов и мороженого (для 2 чел.)
- 85.- «Коронель» (лимонный шербет с водкой и шампанским)
- 86.- Свежий ананас
- 87.- Дыня
- 88.- Клубника со сливками
- 89.- Мороженое (ванилин, шоколад, клубника и туррон)
- 90.- Гренки Бриоче с мороженым из туррона
- 91.- «Тосино де сьело»