

Entrantes

	Ración	1/2 Ración
Jamón ibérico al corte	21,00€	12,50€
Queso de La Mancha	15,00€	8,00€
Espárragos blancos de Navarra	18,00€	
Daditos de queso con cebolla caramelizada	16,00€	8,00€
Tempura de verduras al dente	15,50€	
Morcilla de Burgos	9,90€	
Anchoas del Cantábrico	17,50€	
Croquetas caseras de cocido	16,00€	8,00€
Calamares en tempura	12,00€	
Sepia alicantina	12,50€	
Nachos con guacamole y mejillones extra (4 uni.)	9,90€	
Huevos rotos con jamón	15,00€	
Huevos rotos con morcilla	13,00€	
Langostinos crujientes en tempura	18,50€	
Sopa de cocido	6,00€	

Ensaladas

Ensalada mixta	10,00€
Ensalada templada de verduras con queso de cabra	14,50€
Asadillo de pimientos caseros	15,50€
Ensalada bacalao (bacalao, cebolla, ajo y asadillos de pimientos)	22,50€
Tronco de bonito	14,50€

Carnes

Solomillo de carne roja	22,50€
Entrecot de carne roja (400gr. aprox.)	21,50€
Cochifrito	16,00€
Cocido madrileño (14 componentes)	25,00€
Cordero asado (bajo encargo)	s/m
Cochinillo asado (bajo encargo)	s/m
Fabada (bajo encargo)	s/m

Arroces

Minimo 2 personas/Precio por persona

Paella mixta	15,00€
Paella de verduras	15,00€
Arroz a banda (receta tradicional)	22,00€
Arroz caldoso con pulpo y calamar	20,00€
Arroz caldoso con bogavante	22,00€

Especialidades de bacalao

Bacalao fragateiro (bacalao confitado con marisco)	22,50€
Delicias de bacalao (Trocitos de bacalao rebozado con compota de manzana y cebolla caramelizada)	22,50€
Bacalao dorado (Revuelto de huevos, bacalao y patatas paja)	22,50€
Bacalao Minotha (Bacalao con sofrito de cebolla, tomate y pimiento)	22,50€
Bacalao Lucinda (Bacalao gratinado al horno 50% bechamel, 50% nata, con patatas panaderas)	22,50€
Bacalao alentejano (Bacalao con boletus y gambones en salsa de marisco)	23,50€
Bacalao con salsa de piquillo (Bacalao con salsa de piquillo gratinado)	22,50€
Tajadas de bacalao (bacalao rebozado)	22,50€
Carpacho de bacalao (Bacalao en crudo con pimentón de La Vera)	22,50€
Bacalao ajo arriero	22,50€
Bacalao al pil-pil	22,50€
Bacalao a la plancha	22,50€

Postres

todas nuestras tartas son caseras

Tarta de queso	6,00€
Tarta de alcachofas	6,00€
Tatín de manzana	6,00€
Tiramisú	6,00€
Brownie de chocolate caliente	8,00€
Sorbete de la casa	5,00€
Helados	5,00€

Carta de vinos

RIOJA

Ramón Bilbao Crianza	17,00€
Ramón Bilbao Edición limitada	22,50€
Marqués de Murrieta Reserva	28,00€

RIBERA DEL DUERO

Carramimbre Roble	16,50€
Mahuma Roble	15,00€
Mahuma Roble Botella Magnum 1,5L.	27,00€
Mahuma Crianza	23,00€
Lambuena Crianza	23,00€
Arzuaga Crianza	31,50€
Matarromera	34,50€

BLANCOS

VERDEJO

Circense	12,50€
2222 (Veintidos Veintidos)	12,50€

ALBARIÑO

Conde de Albarei	17,00€
Mar de Frades	23,50€

ROSADOS

Peñascal	12,50€
Gran Feudo	13,00€

CAVAS

Gramona Reserva	32,00€
-----------------	--------

Pan	1,50€
-----	-------

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL 10% DE I.V.A.



CARTA



María Zambrano, 3 Local 3
RIVAS VACIAMADRID
Tel. 91 499 05 82
www.lafraguarestaurante.com
info@lafraguarestaurante.com

