

TAPAS Y PLATOS / INTOLERANCES AND ALLERGIES MENU

ESPECIALMENTE PENSADOS PARA COMPARTIR ENTRE DOS O MÁS PERSONAS

GET TO KNOW PETRA'S CUISINE
BY SHARING THIS DISHES (FOR TWO OR MORE PEOPLE)

	TAPA	PLATO
DEGUSTACIÓN DE ACEITE ECOLÓGICO MOLINO DEL ARCO, RONDA (HOJIBLANCA) ANDALUSIAN OLIVE OIL TASTING "MOLINO DEL ARCO – RONDA"	3,50 €	
ENSALADILLA DE ATÚN CON MAHONESA DE ENCURTIDOS (H) (PES) SPANISH POTATO SALAD "ENSALADILLA" WITH TUNA & PICKLED MAYONNAISE ("IS NOT A SALAD")	3,50 €	11 €
TABLA DE PATE CASERO CON CONFITURA DE FRAMBUESAS (G) (LE) (PC) HOMEMADE LIVER PATE WITH RASPBERRIES JAM	4,50 €	9 €
LOMO DE SARDINA PLATA SOBRE TOSTA DE ESCALIBADA (G) SARDINE FILLET OVER GRILLED VEGETABLES ON TOASTED BREAD	2,90 € (UND.)	11 € (4 UND.)
JAMÓN IBÉRICO CON CRUJIENTES DE SALMOREJO (G - BREAD) IBERIAN HAM WITH TOASTED HOMEMADE BREAD & GARLIC COLD TOMATO SOUP "SALMOREJO"		4,50 €
NUESTRO HOMENAJE AL COCIDO ANDALUZ EN UNA CROQUETA MUY IBERICA (G) (LE) (H) IBERIAN CROQUETTES: OUR TRIBUTE TO THE ANDALUSIAN STEW "COCIDO ANDALUZ"	3,90 €	10 €
NUESTRA FAMOSA TORTILLA DE PATATAS CON CEBOLLA CONFITADA Y ALI OLI (H) (LE) (G – ALI OLI) OUR TRADITIONAL SPANISH TORTILLA WITH POTATOES CARAMELIZED ONIONS AND GARLIC MAYONNAISE "ALI OLI"	3,90 €	11,50 €
TARTAR DE SALMÓN AL ESTILO TRADICIONAL (SO) (SE) (M) (H) SALMON TARTAR: AN AUTHENTIC RECIPE	4,90 €	13 €
HUMMUS CON FLOR DE BERENGENA Y MIEL DE CAÑA GETTING BACK TO OUR ROOTS: HUMMUS WITH AUBERGINE AND CANE HONEY	4,50 €	
VERDURAS A LA BRASA CON ACEITE DE OLIVA Y SALSAS ROMESCU ROASTED VEGETABLES IN A CHARCOAL GRILL WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL & ROMESCO SAUCE	13 €	

PARA LOS FANÁTICOS DEL QUESO FOR CHEESE LOVERS

	TAPA	PLATO
QUESO DE OVEJA CURADO (LE) (PC) CURED SHEEP'S CHEESE	3,90 €	12 €
TABLA DE QUESOS LOCALES ECOLÓGICOS (LE) (PC) TASTING OF ORGANIC & BIO LOCAL CHEESES		15 €
QUESO BRIE GRATINADO (LE) CON SOBRASADA MALLORQUINA Y ALIÑO DE MIEL GRATED BRIE CHEESE FONDUE WITH SOBRASADA & HONEY DRESSING		9 €
PROVOLONE DE VENETTO CON ROMERO FRESCO (LE) GRILLED PROVOLONE FROM VENETTO WITH FRESH ROSEMARY	6,90 €	
TOSTA DE QUESO CAMENBERT AL HORNO, CEBOLLA CARAMELIZADA Y MERMELADA DE TOMATE (LE) (G) WOOD-FIRED OVEN CAMEMBERT CHEESE WITH CARAMELIZED ONIONS AND TOMATO MARMALADE	5,90 €	

CARTA BEBIDAS DRINKS MENU



IVA INCLUIDO | TAX INCLUDED
Pan y picos 1,20 €/ persona

WIFI CODE: **petra1948**

HOJAS VERDES, AIRE Y RUIDO A RAMAS HÚMEDAS GREEN “JALEO”, A LIVELY DANCE OF VEGETABLES

	TAPA	PLATO
BURRATA CON VERDURAS ASADAS Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN (LE) ROASTED VEGETABLES WITH BURRATA CHEESE & EXTRA VIRGIN OLIVE OIL		15 €
ENSALADA PETRA TOTALMENTE VEGETAL CON HUMMUS, GERMINADOS DE HOJAS DE LECHUGA, NARANJA, ACEITUNAS NEGRAS, ZANAHORIA, CEBOLLA MORADA, PEPINO Y QUINOA CON VINAGRETA DE NARANJA PETRA'S SALAD FOR VEGGIE LOVERS WITH HUMMUS, SPROUTED LETTUCE LEAVES, ORANGE, BLACK OLIVES, CARROTS, RED ONION, CUCUMBER, QUINOA AND ORANGE VINAIGRETTE		11 €

Detallamos en esta carta los posibles ingredientes que pueda causar alguna **alergia o intolerancia** alimenticia en base a los indicadores de color siguientes:

Gluten (G) | Crustáceos (CR) | Huevo (H) | Pescado (PES) | Cacahuete (CA)
| Soja (SO) | Leche (LE) | Productos de Cáscara (PC) | Mostaza (M)
| Sésamo (SE) | Picante (PI)
| Dióxido de Azufre y Sulfitos (DAS) | Altramuces (AL) | Moluscos (MOL)

Todos los pescados que ofrecemos han sido congelados a una
Temperatura inferior a 18 grados para eliminar el posible contagio

OTRAS TAPAS Y PLATOS CASEROS/ MORE TAPAS & MAIN COURSES

	TAPA	PLATO
CARRILLERA DE CERDO CON CREMOSO DE CALABAZA Y SUS PIPAS (SO) (PC) PORK CHEEKS WITH CREAMY PUMPKIN SOUP AND ITS SEEDS	4,90 €	13 €
SUPREMA DE SALMÓN A LA NARANJA DE SEVILLA (PES) SALMON FILLET COOKED WITH LOCAL SEVILLIAN ORANGES	6,90 €	17 €
ARROZ CREMOSO DE PATO CON CRUJIENTE DE CEBOLLA FRITA (LE) (G) (SO) CREAMY RICE WITH CRISPY DUCK AND FRIED CRUNCHY ONION	5,90 €	16 €
FUSILLI CON CREMA DE PANCETA IBERICA Y QUESO PAYOYO (LE) (G) FUSILLI PASTA WITH SAUCE OF IBERIAN STREAKY BACON AND PAYOYO CHEESE	5,90 €	13 €

NUESTRAS CARNES MADURADAS

Lomo Bajo de Ternera Gallega + 35 (días maduración) Trinchado con Patatas Petra 35 Days Matured Carved Veal Bottom Sirloin with Petra's Grilled Potatoes		22 €
Solomillo de Ternera Gallega + 35 (días maduración) Trinchado con Patatas Petra 35 Days Matured Carved Veal Top Sirloin with Petra's Grilled Potatoes	9 €	25 €
Escalopines de Picaña de Angus a la Petra Angus Topside "Picanha"	12 €	24 €
Cortes de Berrendo (Reserva de corte 24 horas antes por teléfono) CHLETÓN BUEY, SOLOMILLO BUEY, LOMO BAJO BUEY Berrendo's Veal Meat upon availability		S/M

POSTRES I DESSERTS

TARTA DE CHOCOLATE NEGRO TEMPLADA CON SORBETE DE MANDARINA (G) (LE) DOUBLE CHOCOLATE CAKE	5,90 €
FLAN DE QUESO CON CONFITURA DE FRAMBUESA Y GALLETA MARIA (G) (LE) HOME MADE CHEESE FLAN	4,50 €
DELICIA DE BIZCOCHO DE ZANAHORIA CON CREMA DE QUESO (G) (LE) CARROT CAKE WITH CHEESE CREAM	5,90 €
SORBETE DE NARANJA CON VODKA (LE) (G) MANDARINE SORBET WITH VODKA	4 €