



Asador La Reja



Calle San Isidro, 54B, San Adrián

Ensaladas

Ilustrada

Lechuga iceberg, cebolla, tomate, atún, huevo cocido, yemas de espárragos y aceitunas.

Pescado, huevo, atún y sulfitos.

11,50 €

Templada

Lechuga iceberg, cebolla, tomate, gulas y gambas con sofrito de ajos.

Pescado, marisco y sulfitos.

12,00 €

Especial rulo de cabra

Lechuga iceberg, cebolla, tomate, frutos secos, rulo de cabra y balsámico de Módena.

Frutos secos y sulfitos.

15,00 €

Especial "La Reja"

Lechugas variadas, cebolla frita, tomate, cecina, frutos secos variados, picatostes y queso parmesano.

Frutos secos, gluten y sulfitos.

14,00 €

Entrantes

1º - Tabla de jamón y queso

Gluten y sulfitos.

15,00 €

2º - Tabla de jamón

10,00 €

3º - Tabla de ibéricos

Sulfitos.

15,00 €

4º - Puntillas de calamar

Pescado, gluten y sulfitos.

9,00 €

5º - Patatas bravas o Ali-Oli

Huevo, gluten y sulfitos.

6,00 €

6º - Rabas

Pescado, gluten y sulfitos.

8,50 €

7º - Mejillones a la plancha (16 - 18 unidades)

Molusco y sulfitos.

8,50 €

8º - Navajas (14 - 16 unidades)

Molusco y sulfitos.

12,00 €

9º - Gambones a la plancha (10 unidades)

Marisco y sulfitos.

14,00 €

10º - Zamburiñas (10 unidades)

Molusco y sulfitos.

15,00 €

11º - Pollo estilo Kentucky

Huevo, gluten y sulfitos.

9,00 €

12º - Croquetas (10 unidades)

Huevo, gluten y sulfitos.

8,50 €

13º - Paella por encargo (Ración)

Molusco, marisco, especias y sulfitos.

7,00 €

14º - Pollo asado estilo al "ast" (Unidad)

Especias y sulfitos.

12,00 €



Menú de sidrería

Mínimo 2 personas, botella de sidra incluida para cada 2 personas

Chorizo a la sidra

Gluten y sulfitos.

Tortilla de bacalao

Pescado y huevo.

Chuleta de vaca

(800 g aprox.)

Postre

25€/persona

(IVA incluido)



Carnes a la brasa

Secreto ibérico	10,50 €
Chuletillas de cordero	15,00 €
Parrillada de la casa (Mínimo 2 personas) Costilla de cerdo, chuletillas de cordero, chistorra, salchichas, chuleta de pavo, panceta y alitas de pollo. Especias, leche, gluten y sulfitos.	17,00 €
Entrecot	13,50 €
Chuletón (800g. aprox)	30,00 €
Magret de pato Sulfitos.	14,00 €

Menú especial grupos - Carnes a la brasa

Mínimo 4 personas

Fritos variados

Marisco, gluten y sulfitos.

Jamón y queso

Leche, gluten y sulfitos.

Ensalada mixta

Huevos, pescado y sulfitos.

Parrilladas de carne

Leche, especias, gluten y sulfitos.

Tinto del año, gaseosa, agua y postre

28€/persona

(IVA incluido)



Pescados a la brasa

Lubina estilo Orio

Pescado y sulfitos.

12,00 €

Lomo de merluza

Pescado y sulfitos.

11,00 €

Bacalao

Pescado y sulfitos.

12,00 €

Lubina L' Estadillo

Pescado, marisco, molusco y sulfitos.

15,00 €

Parrillada de la casa (Mínimo 2 personas)

Lubina, merluza, sepia, navajas, gambones y mejillones.

Pescado, marisco, molusco y sulfitos.

20,00 €

/persona

Parrillada de marisco (Mínimo 2 personas)

Sepia, navajas, gambones, zamburiñas, nécoras y almejas marineras.

Pescado, marisco, molusco, gluten y sulfitos.

28,00 €

/persona

Menú especial grupos - Pescados a la brasa

Mínimo 4 personas

Tabla de ibéricos

Sulfitos.

Ensalada ilustrada

Lechuga iceberg, cebolla, tomate, atún, huevo cocido, yemas de espárragos y aceitunas.

Pescado, huevo, atún y sulfitos.

Parrillada de pescado

Lubina, merluza, sepia, navajas, gambones y mejillones.

Pescado, marisco, molusco y sulfitos.

Verdejo o frizzante, agua y postre

28€/persona

(IVA incluido)



Menú Vegano

Ensalada vegana

Frutos secos, maíz, cebolla deshidratada, tomate y lechuga variada.

Frutos secos y sulfitos.

Parrillada de verduras

Espárrago verde, calabacín, berenjena, cebolla, tomate, setas, pimiento rojo y pimiento verde.

Sulfitos.

Fruta del tiempo, pan y agua

25€/persona

(IVA incluido)



Postres caseros

Tarta de queso

Huevo, Leche, gluten y sulfitos.

4,50 €

Arroz con leche

Cereal, leche y sulfitos.

4,00 €

Tarta comtessa

Leche.

3,50 €

Tarta Whisky

Leche y frutos secos.

3,50 €

Sorbete

Leche y gluten.

15€
Jarra de litro

Coulant de chocolate

Leche, gluten y sulfitos.

4,50 €

Natillas

Leche, gluten y sulfitos.

3,50 €



Bebidas

Vinos

Tintos

Tinto del año	8,00 €
Marqués del Puerto Crianza	14,00 €
Heras Cordón Crianza	18,50 €
López de Haro Crianza	18,00 €
Berceo Crianza	16,00 €
Cune Crianza	16,00 €
Pago de Cirsus Crianza	18,00 €

Blancos

Rueda	12,00 €
Aguja Blanc Pescador	14,00 €
Libalis	12,00 €
Inurrieta Orchidea	14,00 €

Rosados

Gran Feudo	12,00 €
Chivite	12,00 €
Illurce	

Sidra natural	8,00 €
----------------------	---------------
