



Entrées et salades

1. Saumon fumé	10'30
2. Cocktail de crevettes	8'30
3. Avocat aux crevettes	8'90
4. Jambon serrano	7'50
5. Jambon ibérique	16'90
6. Aubergines au gratin	8'30
7. Aubergines frites avec du miel	7'80
8. Camembert frit	7'80
9. Fromage de brebis	9'50
10. Fromage de chèvre avec pomme	7'80
11. Croquettes au jambon ibérique	7'80
12. Melon avec jambon	7'80
13. Asperges avec jambon	7'80
14. Asperges blanches avec saumon fumé et sauce à l'aneth	10'30
15. Soissons verts avec jambon	10'50
16. Crevettes "Pil-Pil"	8'20
17. Vol-au-vent aux champignons	7'80
18. Champignons à l'ail	7'50
19. Moules gratinées	9'50
20. Crêpes "El Río" (farci aux épinards et aux fruits de mer)	8'80
21. Crêpes avec jambon et fromage	7'80
22. Oeufs brouillés avec asperges et crevettes	8'80
23. Pâté	7'50
24. Foie gras de canard	11'80

25. Salade mixte	5'90
26. Salade de tomate et mozzarella	6'90
27. Salade de tomate avec ventre de thon	10'90
28. Salade "El Río"	6'90
29. Salade tropicale (laitue, ananas, pêche, crevettes et sauce rosé)	8'50
30. Pain à l'ail	2'80
31. Pain à l'ail et fromage	3'80
32. Pain et beurre	1'20

Soupes

33. Consommé au Xérès	4'90
34. Gazpacho andalou	5'30
35. Soupe de légumes	5'50
36. Soupe d'oignon	5'90
37. Soupe de poisson	7'50

Pâtes

38. Tagliatelle à la bolognese	9'30
39. Tagliatelle aux champignons	9'30
40. Tagliatelle arrabiata (tomate, lardons, poivrons et piment rouge)	9'50
41. Lasagne gratinée	9'50



Poissons et fruits de mer

42. Sole grillé	14'90
43. Sole meunière	15'90
44. Roussette au safran avec riz	15'30
45. Roussette grillé	14'30
46. Baudroie "El Río"	17'90
47. Espadon grillé	15'30
48. Saumon grillé (trois sauce)	15'30
49. Saumon au citron	16'30
50. Crevettes roses grillées	14'50
51. Crevettes au curry	15'30
52. Calamars frits	11'50
53. Scampis frit avec tartare sauce	14'50
54. Crevettes sauvages grillées	17'90
55. Loup de mer grillé	16'50
56. Crevettes blanches grillées	17'50

Viandes

57. Filet de bœuf grillé	20'90
58. Filet de bœuf au poivre vert	21'90
59. Brochette de filet de bœuf	21'50
60. Entrecôte grillé	16'50
61. Entrecôte au poivre vert	17'50
62. Entrecôte au roquefort	17'50
63. Queue de bœuf au vin rouge	17'50
64. Mignon de porc aux champignons	14'50
65. Mignon de porc au poivre vert	14'50
66. Escalope panée	13'50
67. Porc ibérique (presa) grillée	17'00
68. Joues de porc ibérique	15'50
69. Côtes d'agneau grillées	15'50
70. Supreme de poulet grillé	11'90
71. Supreme de poulet au curry	14'50
72. Supreme de poulet au poivre	13'90
73. Lapin à l'ail	14'50

Ces plats sont servis avec garniture

Spécialités de la maison

77. Entrecôte sur ardoise (trois sauce)	17'90
78. Filet de bœuf sur ardoise (trois sauce)	22'90
79. Filet mignon de porc sur ardoise (trois sauce)	15'50
80. Filet de bœuf Stroganoff	21'50
81. Filet de bœuf au curry	21'50
82. Fondue Bourguignonne garnie et cinq sauces (min. 2 pers.) prix/personne	21'00
83. Steak tartare (préparé à votre table)	21'50
84. Magret de canard à l'orange	17'90
85. Chateaubriand avec Béarnaise sauce (min. 2 pers.) prix/personne	24'50

Plats sur commande

86. Poisson au gros sel (min. 2 pers.) prix/personne	En fonction du poids
87. Canard rôti à l'orange (min. 2 pers.) prix/personne	23'50