



Restaurante Arroceria

SAMOA



Comida Mediterránea





Entrantes fríos

| | | | |
|--|----------------|---|----------------|
| Ensalada mixta  | 12,50 € | Zamburiñas (8 unid.)  | 18,50 € |
| <i>Mixed salad with tuna</i> | | <i>Queen scapolls</i> | |
| Ensalada César  | 13,50 € | Calamares a la andaluza  | 14,50 € |
| <i>Caesar salad</i> | | <i>Aquid andalusian-style</i> | |
| Ensalada de burrata, tomate y rúcula  | 14,50 € | Sepia troceada  | 14,00 € |
| <i>Burrata, tomato, and arugula salad</i> | | <i>Chopped cuttlefish</i> | |
| Cóctel de gambas  | 12,50 € | Pulpo a la gallega o parrilla  | 26,00 € |
| <i>Prawn cocktail</i> | | <i>Galician-style or grilled octopus</i> | |
| Aguacate con gambas  | 14,50 € | Parrillada de verduras | 15,00 € |
| <i>Avocado with prawns</i> | | <i>Grilled vegetables</i> | |
| Jamón ibérico | 24,00 € | Croquetas caseras (7 unid.)  | 11,00 € |
| <i>Iberian ham</i> | | <i>Homemade croquettes (7)</i> | |
| Tartar de salmón  | 23,00 € | Delicias de pollo con salsa barbacoa  | 10,50 € |
| <i>Salmon tartare</i> | | <i>Chicken strips with BBQ sauce</i> | |
| Tartar de atún con salmorejo de mango  | 24,00 € | Huevos rotos con sobrasada  | 12,50 € |
| <i>Tuna tartare with mango salmorejo</i> | | <i>Fried eggs with sobrasada</i> | |
| Steak tartar de ternera roja de Menorca  | 25,00 € | Patatas Bravas  | 8,00€ |
| <i>Menorca red beef steak tartare</i> | | Nachos con mozzarella, guacamole y pico de gallo  | 17,50 € |
| | | <i>Nachos with mozzarella, guacamole, and pico de gallo</i> | |
| | | Bocadillo (por persona) | 1,50€ |



Entrantes Calientes

| | |
|--|----------------|
| Gambas al ajillo  | 15,50 € |
| <i>Garlic prawns</i> | |
| Langostinos plancha (8 unid.)  | 16,00 € |
| <i>King prawns</i> | |
| Mejillones al vapor | 14,00 € |
| <i>Steamed mussels</i> | |
| Mejillones a la marinera | 16,00 € |
| <i>Mussels in marinara souca</i> | |



Pastas

| | |
|---|----------------|
| Lasaña boloñesa o vegetal | 13,50 € |
| <i>Bolognese or Vegetable lasagna</i> | |
| Espaguetis boloñesa  | 11,50 € |
| <i>Spaghetti Bolognese</i> | |
| Espaguetis carbonara  | 13,50 € |
| <i>Spaghetti Carbonara</i> | |
| Espaguetis marinera  | 15,00 € |
| <i>Spaghetti Marinara</i> | |



Annoces Rice

(Precio por persona, mínimo 2 personas)

| | |
|--|----------------|
| Paella mixta    | 20,00 € |
| <i>Mixed Paella</i> | |
| Paella de marisco    | 22,00 € |
| <i>Seafood paella</i> | |
| Paella de verduras | 19,00 € |
| <i>Vegetable paella</i> | |
| Arroz ciego    | 22,00 € |
| <i>Blind rice</i> | |
| Arroz negro    | 20,00 € |
| <i>Black rice</i> | |
| Fideuá de marisco     | 22,00 € |
| <i>Seafood fideuà</i> | |



Pescados Fish

| | |
|---|----------------|
| Brochetas   | 25,00 € |
| <i>Monkfish and prawn skewer</i> | |
| Bacalao gratinado con alioli        | 23,00 € |
| <i>Cod with aioli sauce au gratin</i> | |
| Bacalao a la romana    | 17,00 € |
| <i>Baked cod (fish and chips)</i> | |
| Calamar a la plancha  | 20,50 € |
| <i>Grilled squid</i> | |
| Emperador a la plancha  | 17,00 € |
| <i>Grilled swordfish</i> | |
| Lubina a la menorquina      | 25,00 € |
| <i>Menorcan-style sea bass</i> | |
| Lubina a la plancha  | 22,00 € |
| <i>Grilled sea bass</i> | |
| Lenguado a la plancha  | 20,50 € |
| <i>Grilled sole</i> | |
| Salmón a la plancha  | 20,50 € |
| <i>Grilled salmon</i> | |
| Parrillada de pescado (para 2)    | 57,00 € |
| <i>Mixed fish grill (for 2 people)</i> | |



Carnes Meats

| | |
|---|----------------|
| Pechuga de pollo a la plancha o rebozada   | 15,00 € |
| <i>Chicken breast grilled or in bread crumbs</i> | |
| Pollo al curry con arroz y patatas       | 15,50 € |
| <i>Chicken curry with rice and fries</i> | |
| Solomillo de cerdo a la plancha | 18,00 € |
| <i>Grilled filet pork</i> | |
| Secreto ibérico | 25,00 € |
| <i>Secreto iberico</i> | |
| Solomillo de ternera | 28,00 € |
| <i>Grilled filet steak</i> | |
| Entrecot de ternera | 20,00 € |
| <i>Grilled sirloin steak</i> | |
| Chuletón de ternera (aprox. 600 g) (1 kg 60 €)  | 36,00 € |
| <i>T-bone steak</i> | |
| Chuletón de vaca (aprox. 600 g) (1 kg 75 €) | 42,00 € |
| <i>Beef ribeye steak</i> | |
| Villagodio de ternera (aprox. 600 g) (1 kg 70 €) | 42,00 € |
| <i>Beef villagodio</i> | |
| Chuletillas de cordero | 22,00 € |
| <i>Lamb chops</i> | |
| Cordero al horno | 23,00 € |
| <i>Roast lamb</i> | |
| Parrillada de carne (para 2 personas) | 57,00 € |
| <i>Mixed grilled meats (for 2 people)</i> | |
| Salsa pimienta  | 2,00 € |
| <i>Pepper sauce</i> | |
| Salsa roquefort | 2,00 € |
| <i>Roquefort sauce</i> | |
| Salsa champiñones | 2,00 € |
| <i>Mushroom sauce</i> | |



Hamburguesas Burger

Todas las hamburguesas vienen acompañadas de patatas fritas.

All burgers come with fries.

Con boniato **+1,50 €**

With sweet potato fries

Hamburguesa Samoa **Samoa-Burger**

Ternera de Menorca, queso mahón, bacon, huevo, mahonesa, lechuga, tomate y cebolla.

Menorca beef, Mahón cheese, bacon, egg, mayonnaise, lettuce, tomato, and onion.

16,50 €

Hamburguesa Gallega **Gallega-Burger**

Ternera gallega, queso cheddar, bacon, mahonesa, lechuga, tomate y cebolla crujiente.

Galician beef, cheddar cheese, bacon, mayonnaise, lettuce, tomato, and crispy onion.

16,50 €

Hamburguesa Wagyu **Wagyu-Burger**

Carne Wagyu, queso brie, mahonesa trufada, rúcula y cebolla caramelizada.

Wagyu beef, brie cheese, truffle mayonnaise, arugula, and caramelized onion.

16,50 €

Hamburguesa de Pollo **Chicken Burger**

Pechuga de pollo rebozada, queso cheddar, mahonesa, cebolla, lechuga y tomate.

Breaded chicken breast, cheddar cheese, mayonnaise, onion, lettuce, and tomato

15,50 €



Pizzas

Ingrediente extra **1,00 €**

Margarita - Marguerita **10,00 €**

Tomate, mozzarella y orégano.

Tomato, mozzarella, and oregano.

Funghi (Mushroom) **11,50 €**

Tomate, mozzarella, champiñones, jamón y orégano.

Tomato, mozzarella, mushrooms, ham, and oregano.

Cuatro quesos (Four Cheese) **12,00 €**

Tomate, mozzarella, queso mahón, gouda, azul y orégano.

Tomato, mozzarella, Mahón cheese, Gouda, blue cheese, and oregano.

Peperoni (Peperoni) **11,50 €**

Tomate, mozzarella, peperoni y orégano.

Tomato, mozzarella, pepperoni, and oregano.

Menorquina **12,50 €**

Tomate, mozzarella, bacon, sobrasada, miel y orégano.

Tomato, mozzarella, bacon, sobrasada, honey, and oregano.

Vegetal (Vegetable) **12,50 €**

Tomate, mozzarella, champiñones, olivas, espárragos, pimientos y orégano.

Tomato, mozzarella, mushrooms, olives, asparagus, peppers, and oregano.

Samoa **12,00 €**

Tomate, mozzarella, cebolla, salchicha fresca, huevo y orégano.

Tomato, mozzarella, onion, fresh sausage, egg, and oregano.

Campera **13,50 €**

Tomate, mozzarella, queso de cabra, alcachofas, pimiento rojo, tiras de pollo y orégano.

Tomato, mozzarella, goat cheese, artichokes, red pepper, chicken strips, and oregano.

Barbacoa **12,50 €**

Tomate, mozzarella, pollo, cebolla, pimiento rojo, salsa barbacoa y orégano.

Tomato, mozzarella, chicken, onion, red pepper, barbecue sauce, and oregano



Menú niños *Hasta 10 años* Children's

| | |
|--|---------------|
| Varitas de pescado 🌾🥚🐟 <i>Fish fingers</i> | 9,00 € |
| Tiras de pollo 🌾🥚 <i>Chicken strips</i> | 9,00 € |
| Espaguetis boloñesa 🌾🥚 <i>Spaghetti Bolognese</i> | 9,00 € |
| Pechuga plancha o rebozada 🌾🥚 <i>Grilled or breaded chicken breast</i> | 9,00 € |
| Pizza margarita 🌾🍕 <i>Pizza</i> | 9,00 € |



Postres *Desserts*

| | |
|--|---------------|
| Coulant de chocolate con helado <i>Chocolate coulant with ice cream</i> 🌾🥚🍕🍪 | 8,00 € |
| Crema catalana 🥚🍪 <i>Crème brûlée</i> | 7,00 € |
| Tiramisú 🌾🥚🍪🍷🍷 | 8,00 € |
| Tarta de queso de la Viña 🍷 <i>La Viña cheesecake</i> | 8,00 € |
| Torrija Samoa con helado de piña 🌾🍷🍪 10,00 € <i>Samoa French toast with pineapple ice cream</i> | |
| Flan de queso 🍪 <i>Cheese flan</i> | 6,00 € |
| Tarta de limón 🌾🥚🍪 <i>Lemon tart</i> | 8,00 € |
| Helado de queso de Mahón tostado 10,00 € <i>Toasted Mahón cheese ice cream</i> 🥚🍪 | |
| Fruta fresca <i>Fresh fruit</i> | 6,00 € |



Bebidas *Drinks*

| | |
|---|---------------|
| Café expresso <i>Espresso</i> | 1,70 € |
| Café Cortado <i>Cortado</i> | 1,80 € |
| Café con leche <i>Coffee with milk</i> | 2,00 € |
| Americano <i>Americano</i> | 1,80 € |
| Carajillo <i>Carajillo</i> | 2,50 € |
| Café bombón <i>Café Bombón</i> | 2,50 € |
| Café irlandés <i>Irish coffee</i> | 6,50 € |
| Capuchino <i>Cappuccino</i> | 2,20 € |
| Infusiones y tés <i>Tea</i> | 2,00 € |
| Refrescos <i>Soft drinks</i> | 3,00 € |
| Zumos <i>Juices</i> | 2,50 € |
| Bitter Kas | 3,00 € |
| Tónica <i>Tonic water</i> | 3,00 € |
| Agua pequeña <i>Small bottle of water</i> | 2,50 € |
| Agua grande <i>Large bottle of water</i> | 3,80 € |
| Agua con gas pequeña <i>Small bottle of sparkling water</i> | 2,60 € |
| Agua con gas grande <i>Large bottle of sparkling water</i> | 3,90 € |



Cervezas Beers

| | |
|--|---------------|
| Caña <i>Small beer</i> | 3,00 € |
| Jarra <i>Jug</i> | 5,00 € |
| Estrella Galicia <i>Estrella Galicia beer</i> | 3,20 € |
| Cerveza 1906 <i>1906 Beer</i> | 3,50 € |
| Alhambra 1925 | 3,50 € |
| Guinness | 5,50 € |
| Heineken | 3,50 € |
| Coronita | 3,50 € |
| Cerveza sin alcohol <i>Non-alcoholic beer</i> | 3,00 € |
| Cerveza tostada sin alcohol <i>Non-alcoholic dark beer</i> | 3,50 € |
| Cerveza sin gluten <i>Gluten-free beer</i> | 3,50 € |



Sidras Ciders

| | |
|-------------------------------|---------------|
| Kopparbergs fresa-lima | 6,00 € |
| Strongbow | 4,50 € |



Sangrias

| | |
|---|----------------|
| Sangría vino tinto 1L | 15,00 € |
| Sangría vino blanco 1L <i>White wine sangria 1L</i> | 15,00 € |
| Sangría de cava 1L | 7,00 € |
| Copa de sangría tinto o blanco <i>Glass of red or white sangria</i> | 7,00 € |
| Tinto de verano <i>Red wine with lemon</i> | 5,00 € |



Combinados

Mixed Drinks

| | |
|---|----------------|
| Combinados <i>Mixed drinks</i> | 9,00 € |
| Combinados especiales <i>Special mixed drinks</i> | 11,00 € |



Cocteles Cocktail

| | |
|---|----------------|
| Aperol Spritz | 10,00 € |
| Piña colada | 10,00 € |
| Mojito lima <i>Lime mojito</i> | 12,00 € |
| Mojito fresa <i>Strawberry mojito</i> | 12,00 € |
| Espresso martini | 10,00 € |
| Negroni | 10,00 € |
| Caipiriña | 10,00 € |
| Caipiroska | 10,00 € |



Licores Liqueurs

| | |
|----------------------|---------------|
| Copa | 5,00 € |
| Chupito | 3,00 € |
| Copa especial | 7,00 € |





GLUTEN
GLUTEN



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEAN



HUEVOS
EGGS



PESCADO
FISH



CACAHUATES
PEANUTS



SOJA
SOY



LÁCTEOS
MILK



**FRUTOS
DE CASCARA**
NUTS



APIO
CELERY



MOSTAZA
MUSTARD



**GRANOS
DE SÉSAMO**
SESAME



MOLUSCOS
MOLLUSCS



ALTRAMUCES
LUPIN



SULFITOS
SULPHITES