

# CARTA RESTAURANTE



DESDE 1980

SAN FRANCISCO 40  
AÑOS

Información y reservas

91 376 07 52

[www.restaurante-sanfrancisco.es](http://www.restaurante-sanfrancisco.es)

## ENTRANTES PARA COMPARTIR

• Servicio de Pan y Aperitivo	2,75 €
• Queso Curado de Oveja	13,50 €
• Jamón Ibérico de Bellota	24,50 €
• Chistorra de Navarra	9,50 €
• Ensaladilla Rusa	7,95 €
• Pulpo a la Gallega con Cachelos	22,95 €
• Croquetas de Jamón Ibérico Caseras	12,50 €
• Anchoas de Santoña	23,00 €

## VERDURAS Y GUIOSOS

• Revuelto de Boletus y Gambas	14,50 €
• Espárragos verdes a la Parrilla	14,00 €
• Tomate de Temporada con Ventresca en Escabeche	15,50 €
• Ensalada Gourmet de Mango, Lascas de Foie, Almendras Tostadas con Vinagreta de Mango	16,50 €
• Berenjenas Fritas con Miel de Caña	12,50 €
• Verdinas con Gamba Roja	16,00 €

## PLATOS TRADICIONALES S.FRANCISCO

• Arroz con Bogavante (Mínimo 2 personas) precio pers.	26,95 €
• Arroz Meloso de Ciervo y Setas precio pers.	22,00 €
• Ensalada de Bogavante, Rape, Langostinos con Vinagreta de Manzana	39,95 €
• Pimientos del Piquillo rellenos de Bacalao y emulsión de Piquillos	12,00 €
• Pastel de Puerros de la Casa	12,00 €

## CARNES

• Chuletas de Cordero Lechal a la Brasa	24,95 €
• Entrecot de Vaca a la Parrilla	24,95 €
• Solomillo de Vaca a la Parrilla	26,95 €
• Solomillo de Corzo con Salsa de Boletus y Piquillo	28,95 €
• Paletilla de Cordero Lechal Asada al Horno	31,95 €
• Chuletón de Vaca Premium. 50 Días de Maduración para 2 personas.	69,50 €
• Rabo de Toro estilo Cordobés	21,00 €
• Cachopo de Solomillo, Jamón Ibérico y Queso de Tetilla	24,00 €

*Todas las Carnes se sirven con Guarnición.*

# CARTA RESTAURANTE

## PESCADOS Y MARISCOS

• Merluza de Pincho al Gusto	25,95 €
• Bacalao Confitado sobre Cama de Patatas al Horno, Pasas al Moscatel y Emulsión de Piquillos	21,50 €
• Otros Pescados de Mar Abierto de Anzuelo	28,50 €
• Lubina Salvaje a la Bilbaína	28,50 €
• Rapito Bilbaína a la Parrilla mínimo para 2 personas	54,95 €
• Tartar de Atún Rojo de Almadraba	25,95 €

## MENÚS INFANTILES

1. Espaguetis Boloñesa	14,00 €
2. Pizza Casera con Jamón y Mozzarella	14,00 €
3. Escalope de Ternera, con Calamares, Croquetas de Jamón y Patatas Fritas	18,50 €

Refresco y Helado incluidos.

## POSTRES

• Pantxineta Casera de Hojaldre y Crema Templada	6,95 €
• Fresón con Nata	5,95 €
• Fruta del Tiempo	5,95 €
• Sorbete de Limón al Cava	5,95 €
• Helados Variados	5,95 €
• Tarta de Queso	6,30 €
• Tiramisú	6,30 €
• Flan Casero	4,95 €
• Tarta al Whisky	6,50 €
• Otras Reposterías	5,95 €

## NUESTROS VINOS

### VINOS TINTOS

• <b>D.O. BIERZO</b>	
- Pétalos del Bierzo	33,00 €
• <b>D.O LA MANCHA</b>	
- El Vinculo, Crianza	22,00 €
• <b>VINO RECOMENDADO</b>	
- Avanoak	18,00 €
- Avan Crianza	23,00 €
- Avanoak Magnum	36,00 €
- Avanoak Crianza Magnum	45,00 €
- Avan Viñedos Viejos	26,00 €
- Avan Viñedos Viejos Magnum	52,00 €
- Finca Moncloa	28,00 €
• <b>RIBERA DEL DUERO</b>	
- La Planta de Arzuaga	21,00 €
- Pesquera Crianza	31,00 €
- Matarromera	36,00 €
- Arzuaga Crianza	27,00 €
- Arzuaga Crianza Magnum	58,00 €
- Emilio Moro	38,00 €
- Protos Crianza	27,00 €
- Protos Crianza Magnum	60,00 €
- Pesquera Reserva	56,00 €
- Matarromera Reserva	58,00 €
- Malleolus	68,00 €
- Pago Capellanes	45,00 €
- Pago Carraovejas El Anejón	120,00 €
- Flor de Pingus	190,00 €

### • TIERRA DE EXTREMADURA

- Habla del Silencio	24,00 €
• <b>MADRID</b>	
- El Rincón	24,00 €
- Licinia	48,00 €
- El Regajal	28,00 €
• <b>ALICANTE</b>	
- Enrique Mendoza Pinot - Noir	27,00 €
• <b>RIOJA</b>	
- Gaeztú Crianza	18,50 €
- Beronía Crianza	21,00 €
- Izadi Crianza	22,00 €
- Ramón Bilbao Crianza	21,00 €
- R. Bilbao Crianza Magnum	38,00 €
- Luis Cañas Crianza	24,00 €
- Muga Crianza	31,00 €
- Contino Reserva	39,00 €
- Remelluri Reserva	31,00 €
- Viña Ardanza Reserva	38,00 €
- San Vicente	65,00 €
- Predicador	44,00 €
- Muga Magnum	60,00 €
• <b>PRIORATO</b>	
- Camins del Priorat	28,00 €

### VINOS BLANCOS

• <b>SOMONTANO</b>	
- Viñas del Vero Gewurztraminer	23,00 €

### • CATALUÑA

- Viña Esmeralda	19,00 €
• <b>GALICIA</b>	
- Monterrei Silva Da Ponte Godella	21,00 €
- Torre Ermelo Albariño	17,00 €
- Altos de Torona (Albariño)	22,00 €
- Mar de Frades Albariño	29,50 €
- Mar de Frades Albariño Magnum	56,00 €
• <b>RUEDA</b>	
- Viña Burón	17,00 €
- Marques Riscal	19,00 €
- Nisia Old Vines Verdejo	26,00 €
- Jose Pariente	24,00 €

### ROSADOS

• <b>RIOJA</b>	
- Excellent Marques de Cáceres	16,00 €
- Muga Rosado	18,00 €
- Ramón Bilbao	16,50 €
• <b>NAVARRA</b>	
- Gran Feudo Chivite	16,00 €
• <b>RIBERA DEL DUERO</b>	
- Dominio del Pidio	35,00 €

### CAVAS Y CHAMPAGNE

- Segura Viudas Brut Nature	21,00 €
- Anna Blanc de Blancs	22,00 €
- Juve & Camps	29,00 €
- Moët & Chandon	60,00 €
- Veuve Clicquot	70,00 €
- Pommery	65,00 €

Precios IVA INCLUIDO.

\*Establecimiento con información disponible de nuestros productos en materia de alergias e intolerancias alimentarias. SOLICITELA A NUESTRO PERSONAL.