

# Restaurant JOHANNA

## ENTRÉES DE MER

ALBÓNDIGAS DE CALAMAR EN SU TINTA 	2.50 € (1 U.)
<b>BOULETTES DE CALAMAR DANS SON ENCRE</b>	
ALMEJAS MARINERA 	12.90 €
<b>PALOURDES MARINERA</b>	
BOQUERONES FRITOS 	7.50 € (½ Rac.)
<b>ANCHOIS FRITS</b>	11 €
CALAMAR ANDALUZA O PLANCHA 	12 € (½ Rac.)
<b>CALAMARS GRILLÉ S OU FRITS</b>	18€
GAMBAS AL AJILLO  (Mínimo 6 U.)	1.70 € (1 U.)
<b>PETITES CREVETTES À L'AIL ET UN PETIT ÉPICÉ (Minimum 6U.)</b>	
CHOPITOS  - <b>PETIT CALAMAR PANE</b>	6.60 € (½ Rac.)
	13 €
MEJILLONES AL VAPOR  - <b>MOULES À LA VAPEUR</b>	5.60 € (6 U.)
	9.70 € (12 U.)
SARDINAS  (Mínimo 3 U.) - <b>SARDINES GRILLÉES (Minimum 3U.)</b>	1.80 € (1 U.)
SEPIA  - <b>SEICHE GRILL (PIÈCE ENTIÈRE)</b>	15.70 €
TELLINAS O COQUINAS  - <b>OR CLOVISSES</b>	15.40 €
TIGRES PICANTES  (Mínimo 2 U.)	2.60 € (1 U.)
<b>MOULES FARCIES (Minimum 2U.)</b>	
TORTITAS DE CAMARÓN  (Mínimo 4 U.)	1.35 € (1 U.)
<b>CRÊPES AUX CREVETTES (Minimum 4U.)</b>	
BACALAO CON TOMATE  - <b>COD À LA TOMATE</b>	3.30€ (1 U.)
FRITURA DE PESCADO  <b>FRITURE DE POISSON PAR PERSONNE</b>	9.90 €
(1 Pelaya, 1 Pescadilla, 1 Salmonete, 2 Boquerones, Calamares)	
QUISQUILLA HERVIDA DE SANTA POLA 	Variable selon le marché (6 U.)
<b>QUISQUILLA BOUILLIE DE SANTA POLA</b>	
GAMBA A LA PLANCHA  - <b>CREVETTES GRILLÉES</b>	Variable selon le marché (6 U.)



Ici, vous avez un petit guide pour vérifier si vous êtes allergique à l'un des ingrédients de nos plats.

## APÉRITIFS

JAMÓN IBÉRICO DE CEBO 	10.70 € (1/2 Rac.)	17 €
QUESO DE OVEJA 100% - FLOR DE ESGUEVA  	10 € (1/2 Rac.)	16 €
<b>FROMAGE DE BREBIS</b>		
BERENJENAS REBOZADAS A LA MIEL   (Mínimo 3U.)		1.70 € (1U.)
<b>AUBERGINE PAINÉE AU MIEL (MINIMUM 3 U.)</b>		
DADITOS DE QUESO FRITO EN TEMPURA     (10U.)		7,35 €
<b>CARRÉS DE FROMAGE FRAIS EN TEMPURA (10U.)</b>		
ENSALADILLA RUSA / MARISCO / MERLUZA CON ALIOLI       		4.80 €
<b>SALADE DE FRUITS DE MER / RUSSE / MERLU À L'ALI-OLI</b>		
HUEVOS ESTRELLADOS  - <b>OEUFS BROUILLÉS</b>		14.30 €
PATATAS BRAVAS  - <b>POMMES DE TERRE AVEC SAUCE TOMATES ÉPIC</b>	5.40 € (1/2 Rac.)	7.60 €
PINCHO DE TORTILLA 		3.80 €
EMPANADA: <b>THON, BOEUF OU BOUDIN NOIR</b>   		3,50 € (1U)
EMPANADA PASCUALINA: <b>JAMBON, FROMAGE ET OIGNON</b>   		3,50 € (1U)
ALCACHOFAS CONFITADAS CON JAMÓN (Mínimo 2U.)		4.95 € (1U.)
<b>ARTICHAUTS CONFITS AU JAMBON (MINIMUM 2U.)</b>		













## SPÉCIALITÉS DE LA MANCHA

CARACOLE EN SALSA   - <b>ESCARGOTS EN SAUCE</b>		8.80 €
CHORIZO O MORCILLA DE ORZA  		3.30 € (1 U.)
<b>CHORIZO ROUGE OU BOUDIN NOIR</b>		
MORRO FRITO U OREJA PLANCHA. - <b>GROIN DE PORC FRIT OU OREILLE DE PORC GRILLÉE</b>	5.70 € (1/2 Rac.)	9.40 €
MANITAS DE CERDO EN SALSA  - <b>PIEDS DE PORC EN SAUCE</b>		11 €
LOMO DE ORZA - <b>PORC TENDRE</b>		5.75 € (1 U.)
TORREZNO: <b>COUENNE DE PORC GRILLÉE</b>		7 € (1U)








## OUR CROQUETTES

JAMÓN - <b>IBERIAN JAMBON</b>         	2.50 € (Unidad)	DE BACALAO - <b>MORUE</b>     	2,50 € (Unidad)
		ZAMORANA "QUESO" - <b>FROMAGE</b>    	2.50 € (Unidad)

## SALADES

MIXTA     - <b>MIXTE : LAITUE, OEUF, THON, COEUR DE PALMIER</b>	9.90 € (1/2 Rac.)	12.50 €
MANGO    - <b>MANGUE, NOIX, FROMAGE BLANC</b>		14 €
TOMATE TRINCHADO CON CAPELLÁN 	6.50 € (1/2 Rac.)	10.50 €
<b>TOMATE EMINCÉ AVEC CAPELANS</b>		
JAMÓN     - <b>JAMBON GRILLÉ, PARMESAN, MÂCHE, NOIX, MIEL ET VINAIGRE BALSAMIQUE</b>		14€

## VIANDES

ENTRECOT DE TERNERA <b>100% NATIONAL</b> (350 GR.)	23 €	HAMBURGUESA DE BUEY   	
<b>ENTRECÔTE DE VEAU</b>		<b>100% TERNERA</b> (200 GR.) - Lechuga, Tomate y Queso	12,50 €
MEDALLONES DE SOLOMILLO		<b>HAMBURGER 100 % BOEUF</b>	
CON AJETES  	15,70 €	SOLOMILLO DE TERNERA	
<b>MEDALLONS SOLOMILLO DE PORK A L'AIL</b>		<b>100% NATIONAL</b> (180 GR.)	24 €
CHULETAS CORDERO LECHAL		<b>FILET MIGNON DE VEAU</b>	
<b>LOTTE D'AGNEAU</b>	17.30 €	SECRETO DE CERDO	13,50 €
TERNERA / PECHUGA DE POLLO		<b>SECRET DE PORC</b>	
EMPANADA  	13 €		
<b>BOEUF EMPANADA / PATTY DE POITRINE DE POULET</b>			

## SAUCES

Roquefort   			
Poivre 	3,20 €	Aux Prunes Caramelisés Av Porto  	4,20 €
Criolla			



Nos plats sont accompagnés

POMMES DE TERRE AU FOUR OU FRITES ET LÉGUMES GRILLÉS



## POISSONS

LUBINA SALVAJE ESPALDA / PLANCHA  - <b>BASSE DE LA MER</b>		Variable selon le marché
LENGUADO A LA PLANCHA  - <b>SOLE GRILLÉE</b>		16.50 €
BACALAO CON TOMATE   		20 €
- <b>MORUE À LA TOMATE</b>		
BACALAO CON SALSA DE PIMIENTOS DE PIQUILLO    		20 €
- <b>MORUE AVEC SAUCE AUX PIQUILLOS</b>		
CALAMAR PLANCHA  - <b>CALAMARS GRILLÉ</b>		21 €
DORADA ESPALDA/ PLANCHA  - <b>DAURADE GRILLÉ</b>		Variable selon le marché

IVA include

## RIZ

Prix par portion. Minimum 2 portions. Seulement à l'heure du déjeuner.



	RÉCUPÉRER	ICI
A BANDA - <b>AU SQUID</b>	11.30 €	14.40 €
NEGRO - <b>EN SAUCE À L'ENCRE</b>	11.30 €	14.40 €
MARISCO - <b>FRUIT DE MER</b>	11.30 €	14.40 €
MIXTO DE POLLO Y MARISCO - <b>MÉLANGE DE POULET ET DE FRUITS DE MER</b>	11.30 €	14.40 €
CONEJO, CARACOLES Y VERDURA - <b>LAPIN, ESCARGOTS ET LÉGUMES</b>	11.30 €	14.40 €
VEGETARIANA - <b>UNIQUEMENT VEGGIES</b>	11.30 €	14.40 €
MAGRO CON VERDURA - <b>VIANDE MAIGRE AUX LÉGUMES</b>	11.30 €	14.40 €
MARISCO CON VERDURA - <b>FRUITS DE MER AUX LÉGUMES</b>	11.30 €	14.40 €
<b>SENYORET - LE RIZ DU SEIGNEUR</b>	12.30 €	15.40 €
FIDEUA	12.30 €	15.40 €
FIDEUA DE VERDURA - <b>UNIQUEMENT VEGGIES</b>	11.30 €	14.40 €
BOGAVANTE MELOSO - <b>MIELLEUX HOMARD</b>	19 €	22 €
PULPO Y GAMBAS - <b>POULPE ET CREVETTES</b>	13.40 €	16.40 €
SECRETO Y AJETES - <b>PORC ET LÉGUMES</b>	11.80 €	14.90 €
<b>GAZPACHO MANCHEGO</b> (mín. 2 raciones)	9.40 €	11.80 €



### A ENLEVER TROP!

Choisissez votre riz préféré, un il est temps de le récupérer et de le réserver dans notre restaurant.

**Nous ne prenons pas le riz de la poêle à paella!**

Vous pouvez emporter notre poêle à paella avec vous pour déguster notre riz. Nous vous demanderons une caution qui vous sera restituée lorsque la casserole sera chez nous.

## PASTAS































TALLARINES / MACARRONES A LA CARBONARA 	10.20 €
- <b>NOUILLES / MACARONI CARBONARA</b>	
TALLARINES / MACARRONES A LA BOLOÑESA 	10.20 €
- <b>NOUILLES / MACARONI BOLOGNESE</b>	

IVA include

# BOCADILLOS

JUILLET ET AOÛT NOUS NE SERVONS PAS DE MONTADITOS OU DE BOCADILLOS À L'HEURE DU DÉJEUNER

Inclus dans le prix: tomate, mayonnaise, laitue et oignon.

Pain 		½ boc.	1 boc.
Tenera – <b>DU BOEUF</b>	Jamón Ibérico		
Chorizo 	Mojama 	Anchoas - <b>ANCHOIS</b> 	6.10 € 8.20 €
Morcilla 	Hueva 	Calamares - <b>CALMAR</b> 	
Salchichas - <b>SAUCISSES</b>	Jamón Serrano	Pechuga de pollo – <b>POITRINE DE POULET</b>	
Lomo Fresco	Atún - <b>THON</b> 	Tortilla Española 	4.85 € 7 €
Bacon	Panceta	Queso Manchego	
<b>JOHANNA</b>    			9.40 € 11.60 €
Bifteck de surlonge de bœuf, foie et oignon caramélisé			
<b>SALADITO</b>  			6.40 € 8.90 €
Queso fresco, tomate, anchois et poivre caramélisé			
<b>AMERICANO</b>			6.40 € 8.90 €
Bacon, Aubergine, Oignon et Pimiento de Piquillo			
<b>DEL MAR</b>   			6.40 € 8.90 €
Saumon, Fromage à la crème, Boquerón au vinaigre			
<b>ESPAÑOLITO</b> 			6.40 € 8.90 €
Tortilla Española, Poivre et Tomate			
<b>MANCHEGUITO</b>  			6.40 € 8.90 €
Panceta, fromage Manchego, poivre caramélisé et aubergine			
<b>COJONUDO</b>  			6.40 € 8.90 €
Chorizo, œuf frit et poivron			
<b>PIO, PIO</b>  			6.40 € 8.90 €
Poulet, Fromage Manchego, Paprika Caramélisé et Tomate			
<b>SERRANITO</b>			6.40 € 8.90 €
Lomo Fresco, Jamón cuit à la poêle et poivre			
<b>BOGARRA</b>     			6.40 € 8.90 €
Morcilla, Fromage, Alioli y Rouge Paprika			
Extras: fromage Manchego, oignon cuit dans la poêle ou demander le double d'un ingrédient		1 €	1.25 €

IVA include



## VINO BLANCO

### D.O. ALICANTE

TARIMA HILL 13.50€

*D.O. RIBEIRO "GODELLO" SAMIEL* 15€

### D.O. ALBARIÑO

MORGADILLO 17.50 €

### D.O. RUEDA

CYATHO VERDEJO. RUEDA 13.50 €

### D.O. RIOJA

FYA. SEMI DULCE - 75% VIURA, 25%  
MALVASIA 12.50 €

## VINO ROSADO

### D.O. NAVARRO

VIÑA CAMPUS 12.50 €

### D.O. RIBERA DEL DUERO

TRASLASCUESTAS 15.50 €

## SIDRA, CAVA Y CHAMPAGNE

SIDRA 11.50 €

CAVA - JUVE DE CAMPS 25.50 €

CHAMPAGNE - MOET CHANDON 51 €

CAVA 15.50 €

IVA include

# VINO TINTO

## D.O. ALICANTE

TARIMA HILL - CRIANZA 18.50 €

VINALOPÓ BOUSCHET 14.50 €

## D.O. JUMILLA

ALTOS DE LUZON - MONASTRELL 19.50 €

## D.O. BIERZO

EL VALAO - 8 MESES EN BARRICA 17 €

## D.O. RIOJA

FERNANDEZ PIEROLA - CRIANZA, 100% TEMPRANILLO 16.50 €

FYA. MATURANA TINTO - 100% MATURANA, 7 MESES EN BARRICA 20.50 €

FYA. TINAJA - CRIANZA, TEMPRANILLO, 6 MESES EN TINAJA Y 12 MESES EN BARRICA 18 €

RAMON BILBAO - CRIANZA 16.50 €

VITIUM - RESERVA, 100% TEMPRANILLO, 24 MESES EN BARRICA 36 €

RAMON BILBAO  $\frac{3}{8}$  - CRIANZA 11.50 €

## D.O. RIBERA DEL DUERO

DIAZ BAYO - 8 MESES BARRICA 15 €

TRASLASCUESTAS - CRIANZA, 100% TINTA FINA, 16 MESES EN BARRICA 21.50 €

TARSUS - TEMPRANILLO, CRIANZA 18 €

FUENTE ESPINA - CRIANZA, 12 MESES 14.50 €

TEOFILO REYES - CRIANZA, 15 MESES EN BARRICA 18 €

VALCAVADO DE ROA - CEPA DE MÁS DE 100 AÑOS, TINTA FINA 41 €