



















































# Restaurant JOHANNA

## ENTRÉES DE MER

ALBÓNDIGAS DE CALAMAR EN SU TINTA        	2 € (1 U.)
<b>BOULETTES DE CALAMAR DANS SON ENCRE</b>	
ALMEJAS MARINERA      	12 €
<b>PALOURDES MARINERA</b>	
BOQUERONES FRITOS  	6.80 € (1/2 Rac.)
<b>ANCHOIS FRITS</b>	10 €
CALAMAR ANDALUZA O PLANCHA  	10.90 € (1/2 Rac.)
<b>CALAMARS GRILLÉS OU FRITS</b>	16.80 €
GAMBAS AL AJILLO   (Mínimo 6 U.)	1.45 € (1 U.)
<b>PETITES CREVETTES À L'AIL ET UN PETIT ÉPICÉ (Minimum 6U.)</b>	
CHOPITOS   - <b>PETIT CALAMAR PANE</b>	6 € (1/2 Rac.)
	10.50 €
MEJILLONES AL VAPOR  - <b>MOULES À LA VAPEUR</b>	4.90 € (6 U.)
	8.90 € (12 U.)
SARDINAS  (Mínimo 3 U.) - <b>SARDINES GRILLÉES (Minimum 3U.)</b>	1.60 € (1 U.)
SEPIA  - <b>SEICHE GRILL</b>	14.50 €
TELLINAS O COQUINAS  - <b>OR CLOVISSES</b>	10.90 €
TIGRES PICANTES        (Mínimo 2 U.)	2.40 € (1 U.)
<b>MOULES FARCIES (Minimum 2U.)</b>	
CHANQUETES CAMPEROS   	8 €
TORTITAS DE CAMARÓN       (Mínimo 4 U.)	1.20 € (1 U.)
<b>CRÊPES AUX CREVETTES (Minimum 4U.)</b>	
BACALAO CON TOMATE    - <b>COD À LA TOMATE</b>	3.10 € (1 U.)
FRITURA DE PESCADO    <b>FRITURE DE POISSON</b>	9 €
(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.

TAX Included

## APÉRITIFS

JAMÓN IBÉRICO DE CEBO 	9.50 € (1/2 Rac.)	15.50 €
QUESO DE OVEJA 100% - FLOR DE ESGUEVA  	9.50 € (1/2 Rac.)	15.50 €
<b>FROMAGE DE BREBIS</b>		
BERENJENAS REBOZADAS A LA MIEL   (Mínimo 3U.)		1.60 € (1U.)
<b>AUBERGINE PAINÉE AU MIEL (MINIMUM 3 U.)</b>		
DADITOS DE QUESO FRITO EN TEMPURA     (10U.)		6.70 €
<b>CARRÉS DE FROMAGE FRAIS EN TEMPURA (10U.)</b>		
ENSALADILLA RUSA / MARISCO / MERLUZA CON ALIOLI       		3.75 €
<b>SALADE DE FRUITS DE MER / RUSSE / MERLU À L'ALI-OLI</b>		
HUEVOS ESTRELLADOS  - <b>OEUFs BROUILLÉS</b>		13 €
PATATAS BRAVAS  - <b>POMMES DE TERRE AVEC SAUCE TOMATES ÉPIC</b>	5 € (1/2 Rac.)	7 €
PINCHO DE TORTILLA 		3.50 €
VERDURA A LA PLANCHA - <b>LÉGUMES GRILLÉS</b>		10 €
ALCACHOFAS CONFITADAS CON JAMÓN (Mínimo 2U.)		4.50 € (1U.)
<b>ARTICHAUTS CONFITS AU JAMBON (MINIMUM 2U.)</b>		












## SPÉCIALITÉS DE LA MANCHA

CARACOLES EN SALSA   - <b>ESCARGOTS EN SAUCE</b>		8 €
CHORIZO O MORCILLA DE ORZA  		3 € (1 U.)
<b>CHORIZO ROUGE OU BOUDIN NOIR</b>		
MORRO O RABO DE CERDO FRITO		8.50 €
- <b>MUSEAU DE PORC FRIT ET QUEUE DE PORC FRITE</b>	5 € (1/2 Rac.)	
MANITAS DE CERDO EN SALSA DESHUESADAS  - <b>PIEDS DE PORC EN SAUCE</b>		9.90 €
LOMO DE ORZA - <b>PORC TENDRE</b>		5 € (1 U.)
CALLOS CON GARBANZOS 		8.50 €

## OUR CROQUETTES

JAMÓN - <b>IBERIAN JAMBON</b>	1.50 € (Unidad)	DE BACALAO - <b>MORUE</b>	2 € (Unidad)
        		   	
MARISCO - <b>MER</b>	1.50 € (Unidad)	ZAMORANA "QUESO"	2 € (Unidad)
       		- <b>FROMAGE</b>	
		   	

## SALADES

MIXTA     - <b>MIXTE : LAITUE, OEUF, THON, COEUR DE PALMIER</b>	9.50 € (1/2 Rac.)	12 €
MANGO    - <b>MANGUE, NOIX, FROMAGE BLANC</b>		13 €
TOMATE TRINCHADO CON CAPELLÁN  <b>TOMATE EMINCÉ AVEC CAPELANS</b>	6.10 € (1/2 Rac.)	9.50 €
BURRATA    - <b>TOMATO, PESTO, ORIGAN, PIGNONS, POIVRE</b>		13 €

## VIANDES

ENTRECOT DE TERNERA <b>100% GALLEGA</b> (350 GR.) <b>ENTRECÔTE DE VEAU</b>	22 €	HAMBURGUESA DE BUEY    <b>100% TERNERA</b> (200 GR.) - Lechuga, Tomate y Queso <b>HAMBURGER 100 % BOEUF</b>	9.70 €
MEDALLONES DE SOLOMILLO CON AJETES   <b>MEDALLONS SOLOMILLO DE PORK A L'AIL</b>	14.50 €	SOLOMILLO DE TERNERA <b>100% GALLEGA</b> (180 GR.) <b>FILET MIGNON DE VEAU</b>	22 €
CHULETAS CORDERO LECHAL <b>LOTTE D'AGNEAU</b>	16.50 €	SECRETO DE CERDO <b>SECRET DE PORC</b>	12.50 €
TERNERA / PECHUGA DE POLLO EMPANADA   <b>BOEUF EMPANADA / PATTY DE POITRINE DE POULET</b>	12 €	RABO DE TORO EN SALSA   <b>TAIL DE TAUREAU EN SAUCE</b>	19.50 €

## SAUCES

Roquefort   		Aux Prunes Caramelisés Av Porto  	3.90 €
Poivre 	2.80 €		
Criolla			



Nos plats sont accompagnés

POMMES DE TERRE AU FOUR OU FRITES ET LÉGUMES GRILLÉS



## POISSONS

LUBINA  - <b>BASSE DE LA MER</b>		15 €
LENGUADO A LA PLANCHA  - <b>SOLE GRILLÉE</b>		15 €
BACALAO CON TOMATE    - <b>MORUE À LA TOMATE</b>		14.70 €
BACALAO CON SALSA DE PIMIENTOS DE PIQUILLO     - <b>MORUE AVEC SAUCE AUX PIQUILLOS</b>		15 €
MERLUZA A LA PLANCHA O A LA ROMANA   - <b>MERLU GRILLÉ OU EN FRITURE</b>		14.70 €

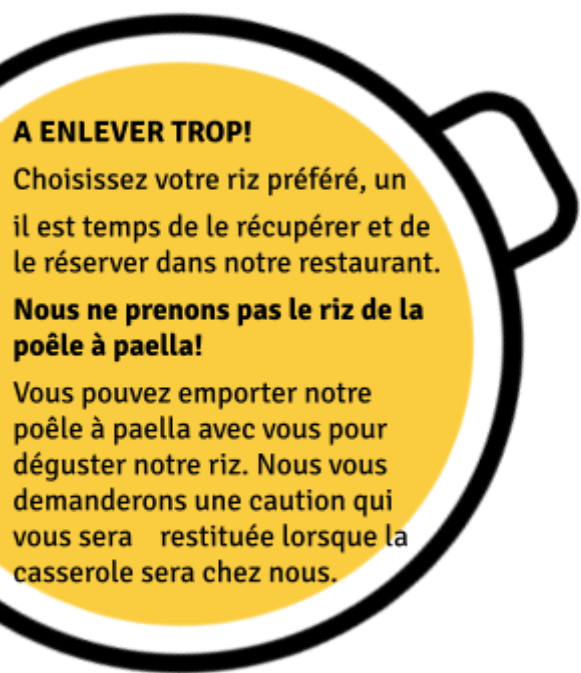
IVA include

## RIZ

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



	RÉCUPÉRER	ICI
A BANDA - <b>AU SQUID</b>	9.70 €	13.50 €
NEGRO - <b>EN SAUCE À L'ENCRE</b>	9.70 €	13.50 €
MARISCO - <b>FRUIT DE MER</b>	9.70 €	13.50 €
MIXTO DE POLLO Y MARISCO - <b>MÉLANGE DE POULET ET DE FRUITS DE MER</b>	9.70 €	13.50 €
CONEJO, CARACOLES Y VERDURA - <b>LAPIN, ESCARGOTS ET LÉGUMES</b>	9.70 €	13.50 €
VEGETARIANA - <b>UNIQUEMENT VEGGIES</b>	9.70 €	13.50 €
MAGRO CON VERDURA - <b>VIANDE MAIGRE AUX LÉGUMES</b>	9.70 €	13.50 €
MARISCO CON VERDURA - <b>FRUITS DE MER AUX LÉGUMES</b>	9.70 €	13.50 €
<b>SENYORET - LE RIZ DU SEIGNEUR</b>	11.10 €	14.50 €
FIDEUA	11.10 €	14.10 €
BOGAVANTE MELOSO - <b>MIELLEUX HOMARD</b>	18 €	20.90 €
COSTILLAS DE CERDO CON JUDÍAS PINTAS MELOSO - <b>CÔTES DE PORC AUX HARICOTS PINTÉS MIELLEUX</b>	9.70 €	13.50 €



### GAZPACHO MANCHEGO

(mín. 2 raciones)

8.70 €

9.50 €

## PASTAS

TALLARINES A LA CARBONARA   

- **NOUILLES CARBONARA**

9.50 €

MACARRONES A LA BOLOÑESA  































- **MACARONI BOLOGNESE**

9.50 €

IVA include

# BOCADILLOS

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> 	5.60 €	7.60 €
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 	4.50 €	6.50 €
Bacon	Panceta	Queso Manchego		
<b>JOHANNA</b>    			8.70 €	10.70 €
Bifteck de surlonge de bœuf, foie et oignon caramélisé				
<b>SALADITO</b>  			5.90 €	8.25 €
Queso fresco, tomate, anchois et poivre caramélisé				
<b>AMERICANO</b>			5.90 €	8.25 €
Bacon, Aubergine, Oignon et Pimiento de Piquillo				
<b>DEL MAR</b>   			5.90 €	8.25 €
Saumon, Fromage à la crème, Boquerón au vinaigre				
<b>ESPAÑOLITO</b> 			5.90 €	8.25 €
Tortilla Española, Poivre et Tomate				
<b>MANCHEGUITO</b>  			5.90 €	8.25 €
Panceta, fromage Manchego, poivre caramélisé et aubergine				
<b>COJONUDO</b>  			5.90 €	8.25 €
Chorizo, œuf frit et poivron				
<b>PIO, PIO</b>  			5.90 €	8.25 €
Poulet, Fromage Manchego, Paprika Caramélisé et Tomate				
<b>SERRANITO</b>			5.90 €	8.25 €
Lomo Fresco, Jamón cuit à la poêle et poivre				
<b>BOGARRA</b>     			5.90 €	8.25 €
Morcilla, Fromage, Alioli y Rouge Paprika				
Extras: fromage Manchego, oignon cuit dans la poêle ou demander le double d'un ingrédient			0.80 €	1.10 €

IVA include



## VINO BLANCO

### D.O. ALICANTE

FORTALEZA SECO 13 €

TARIMA HILL 13 €

### D.O. ALBARIÑO

MORGADILLO 17.50 €

### D.O. RUEDA

CYATHO VERDEJO. RUEDA 13 €

### D.O. RIOJA

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

## VINO ROSADO

### D.O. NAVARRO

VIÑA CAMPUS 10 €

### D.O. RIBERA DEL DUERO

TRASLASCUESTAS 15 €

## SIDRA, CAVA Y CHAMPAGNE

SIDRA 11 €

CAVA - JUVE DE CAMPS 24 €

CHAMPAGNE - MOET CHANDON 49 €

CAVA 15 €

IVA include

# VINO TINTO

## D.O. ALICANTE

TARIMA HILL - CRIANZA	18 €
VINALOPÓ BOUSCHET	13 €

## D.O. JUMILLA

EL TIEMPO QUE NOS UNE - MONASTREL, GARNACHA	14 €
---	------

## D.O. BIERZO

EL VALAO - 8 MESES EN BARRICA	16 €
-------------------------------	------

## D.O. RIOJA

FERNANDEZ PIEROLA - CRIANZA, 100% TEMPRANILLO	16 €
FYA. MATURANA TINTO - 100% MATURANA, 7 MESES EN BARRICA	20 €
FYA. TINAJA - CRIANZA, TEMPRANILLO, 6 MESES EN TINAJA Y 12 MESES EN BARRICA	17.50 €
ZUAZO GASTON - TEMPRANILLO, 12 MESES EN BARRICA	13 €
VITIUM - RESERVA, 100% TEMPRANILLO, 24 MESES EN BARRICA	34 €
RAMON BILBAO $\frac{3}{8}$ - CRIANZA	11.50 €

## D.O. RIBERA DEL DUERO

TRASLASCUESTAS - CRIANZA, 100% TINTA FINA, 16 MESES EN BARRICA	21.50 €
TARSUS - TEMPRANILLO, CRIANZA	17.50 €
FUENTE ESPINA - CRIANZA, 12 MESES	14.50 €
TEOFILO REYES - CRIANZA, 15 MESES EN BARRICA	21.50 €
VALCAVADO DE ROA - CEPA DE MÁS DE 100 AÑOS, TINTA FINA	39 €