



MENÚ DEL DÍA · Sólo de 12:00 a 16:00 **12,90€**

PRIMERO + SEGUNDO + POSTRE

Primeros (a elegir)

- Ensalada Mixta
- Ensalada de Calabacín
- Salmorejo

Segundo (a elegir)

- Atún plancha con couscous y verduras
- Merluza al horno con arroz y verduras
- Wok de arroz con pollo frito y verduras
- Pasta vegetariana
- Crepe de jamón y queso

KIDS MENÚ **8€**

PRIMERO + POSTRE

Primeros (a elegir)

- Pasta con tomate
- Pollo empanado
- Crepe de jamón y queso

Postre

- Crepe de chocolate o azúcar

PARA COMPARTIR | TO SHARE

Albóndigas de atún caseras y su salsa de pimientos rojos **8,50€**
Homemade tuna meatballs and their red pepper sauce

Brocheta de pulpo, calamar, langostinos y chorizo **6,50€**
Octopus, squid, shrimp and chorizo skewer

Risotto cremoso de trigo, setas, y parmesano **9,50€**
Creamy wheat, mushrooms and Parmesan risotto

Croquetas de choco en su tinta **6,80€**
Choco croquettes in their ink

Salmorejo cordobés casero **5,10€**
Homemade cordoban salmorejo

Mejillones gallegos gratinados **9,50€**
Grilled galician mussels

Sardinias marinadas, aceite de albahaca, tomates confitados, y picatostes **9,50€**
Marinated sardines, based oil, confit tomatoes and garlic toasts

Rollos de col con atún del Estrecho, verduras, salsa de soja y miel **9,00€**
Cabbage rolls with locally honed tuna, vegetables, soy sauce and honey

Tataki de Presa Ibérica y vinagreta de pistacho **18,00€**
Iberian pork tataki with pistachio dressing

NUESTRAS ENSALADAS | OUR SALADS

Ensalada de temporada **7,80€**
Seasonal salad

Ensalada de espaguetis de calabacín, queso feta, tomates cherrys confitados **8,20€**
Zucchini noodles salad, feta cheese, cherry tomato confit

Ensalada Bistro (lechuga, tomate, chalota, pollo empanado, bacon, setas, y picatostes) **12,30€**
Bistro salad (lettuce, tomato, shallot, breaded chicken, bacon, mushrooms and croutons)

Tabla de queso franceses y españoles, nueces, membrillo casero **13,50€**
French and Spanish cheese platter, walnuts and homemade quince paste

PESCADOS | FISH

Lenguado a la meunière con almendras, arroz pilaf y verduras al vapor **100gr/6,80 S/P**
Sole meuniere with almonds, rice pilaf, steamed vegetables

Pasta marinera (mejillones, salmón, gambón, calamar y su salsa de marisco) **17,90€**
seafood pasta (mussels, salmon, shrimp, squid and homemade seafood sauce)

Bacalao fresco a baja temperatura, dúo de purés y verduras al vapor **18,80€**
Slow cooked fresh cod, mashed potato duet and steamed vegetables

Calamar a la plancha según mercado **S.M**
Grilled squid according to market

Pescado del día **18,00€**
Fish of the day

CARNES | MEAT

Entrecot de ternera (aprox. 200g) servido con patatas fritas y lechuga **17,80€**
Beef entrecot (approx. 200g) served with french fries and lettuce

Carrillada de cerdo, salsa al vino tinto y gratin dauphinois **14,90€**
Pork cheeks braised in red wine sauce with gratin dauphinois

Hamburguesa casera de ternera **13,50€**
Homemade beef burger

Solomillo de cerdo ibérico con ciruela, bacon, gratin de patata y ratatuelle **17,90€**
Iberian pork tenderloin with bacon and plums

Magret de pato francés, salsa de frutos rojos, gratin dauphinois y verduras **19,00€**
Seared french duck breast, wild berry sauce, gratin dauphinois and vegetables

Codillo de cerdo braseado con verduras y gratin dauphinois **17,00€**
Braised pork knuckle with vegetables and gratin dauphinois

Cordero a baja temperatura con dátiles y couscous **19,00€**
Slow cooked lamb with dates and couscous

CREPES DE SARRACENO | SAVOURY CREPES

Crepe campestre (jamón, queso, huevo y champiñones) **8,60€**
Savoury crepe ham, cheese, eggs and mushrooms

Crepe vegetariano (salteado de verduras y tofu) **8,60€**
Savoury crepe sauteed tofu and mixed vegetables

Crepe de salmón ahumado con nata batida al cavollino y ensalada **8,60€**
Savoury crepe salmon with whipped cream chives and salad

Crepe de cabra (Lechuga, miel, nueces y queso cabra) **8,60€**
Savoury crepe with goats cheese, lettuce, honey and nuts

Crepe de bacon, queso, cebolla a la sidra **8,60€**
Savoury crepe bacon, cheese and onion in cider

PLATO VEGANO | VEGAN DISHES

Hamburguesa casera vegetariana **12,90€**
Homemade vegetarian burger

CREPES DULCES | SWEET CREPES

Chocolate o nutella a elegir: coco, nata o plátano **6,10€**
Chocolate or Nutella with coconut, cream or banana

Miel y limón **5,00€**
Honey and lemon

Crema de castañas **4,90€**
Chestnuts cream

Sirope de arce **4,90€**
Maple syrup

Caramelo de la casa o nutella o chocolate **4,90€**
Homemade caramel sauce or nutella or chocolate

Flambeado a escoger (ron, gran marnier, calvados o cointreau) **5,90€**
Flambeed with either rum, gran marnier, calvados or cointreau

Normande (Manzana flambeada con calvados) **6,80€**
Normande (apple flambeed with calvados)

La dulce (Helado de Vainilla con caramelo) **6,50€**
Sweet (Vanilla ice cream with caramel)

La golosa (Helado de Vainilla con chocolate) **6,50€**
The sweet tooth (Vanilla ice cream with chocolate)

DELICIAS DE PASTELERO | PASTELERO'S DELIGHTS

Crème brûlée **5,80€**

Delicias del día **6,50€**

Mousse de chocolate **5,00€**
Mousse of chocolate

Profiteroles de helado de vainilla **6,50€**
Vanilla ice cream profiteroles

Pan y aceitunas **1,50€**
Bread and olives

En conformidad con el reglamento europeo 1169/2011. En Petit Bistro Tarifa disponemos de una carta amplia para celíacos. Si necesita cualquier aclaración sobre los alérgenos o es intolerante a algún componente alimenticio, por favor, comuníquenselo al camarero.

In Petit Bistro Tarifa we have a wide menu for coeliacs. If you want to know more about allergens or intolerant to any food component please tell the waiter.

****En relación a la prevención del anisakis: nuestros productos han sido sometidos a tratamientos térmicos o congelación, conforme al Real Decreto 1420/2006.**

****In relation to the prevention of anisakis: our products have been subjected to thermal treatments or freezing, in accordance with Royal Decree 1420/2006**

“El vino lava nuestras inquietudes, enjuaga el alma hasta el fondo y asegura la curación de la tristeza.”
Lucio Anneo Séneca.

VINOS TINTOS | RED WINES

Dominio del Soto **35,00€**
Tempranillo, agricultura ecológica - D.O Ribera del Duero

Blanegra **28,00€**
Tempranillo, graciano - D.O Rioja

La Servil **50,00€**
Monastrell - D.O Jumilla

De Raíz **22,00€**
Ecológico, 12 meses en barrica de roble - D.O Cádiz

Balandro Roble **20,00€**
Tinta del País 100% - D.O Ribera del Duero

Altún **22,00€**
Tempranillo - D.O Rioja

Rayos Uvas **25,00€**
Tempranillo y garnacha - D.O Rioja

Vallobera **21,00€**
Tempranillo - D.O Rioja

Xisto Ilimitado **29,00€**
Rufete, Touriga Franca, Tinta Carvalha y Malvasia -D.O Douro

Tábula **35,00€**
Tinta fina - D.O Ribera del Duero

Mengoba **36,00€**
Mencia - D.O Bierzo (León)

Cristina **33,00€**
Malbec D.O Sierra de Málaga (Ronda)

TINTOS DENOMINACIÓN FRANCESA | RED FRENCHS

Le plans des Moines La borde **22,00€**
Garnacha

Domaine Olivier Hillaire **78,00€**
Garnacha, Syrah

VINOS BLANCOS | WHITE WINES

Flor Innata **20,00€**
Verdejo - D.O Rueda

Brezo **22,00€**
Godello - D.O Bierzo

Mengoba **36,00€**
Godello - D.O Bierzo

El marido de mi amiga **21,00€**
Tempranillo Blanco, Sauvignon y Malvasia - D.O Rioja

Paraguas **42,00€**
Treixadura - D.O Ribeiro (Ourense)

Majuelo del Chiviritero **48,50€**
Agricultura ecológica, Verdejo - D.O Castilla y León

Dominio del Soto **43,00€**
Uva Albillo Mayor - D.O Ribera del Duero

VINOS BLANCOS DENOMINACIÓN FRANCESA | FRENCH WHITE WINES

Le plans des Moines La silene **25,00€**
Cote du Rhone

Rollet Jura L'Etoile **49,00€**
Chardonnay

VINOS ROSADOS | ROSÉ WINES

Sugerencia deL bistro "Denominación Francesa" **22,00€**

Armas de Guerra **22,00€**
Mencia

VINOS POR COPAS | WINES BY THE GLASS

Tinto Mencia **3,50€**

Blanco Verdejo **3,50€**

Rosado Rioja **3,50€**

Merlot Francés **4,50€**

APERITIVOS DE LA CASA | APPETIZERS

Kir **2,50€**

Kir Bretón **3,00€**

Vermú **4,00€**

Ricard **4,00€**

Sangría **3,00€/11,00€**

Tinto de Verano **3,00€/11,00€**

CERVEZAS | BEERS

Alhambra 1925 Especial **3,50€**

Victoria de Málaga **2,30€**

Free Damm 0,0 Tostada **3,00€**

Cerveza San Miguel SIN Gluten **4,00€**

Sagres **3,00€**

Caña **1,80€**

Copa **2,30€**

DESTILADOS | DISTILLATES

Cognac, Calvados, Armagnac **8,50€**

CAFÉS | COFFEES

Café o Té **2,20€**

Capuccino **2,50€**

Café Especial (Irish, Criollo) **7,50€**

COMBINADOS | COCKTAILS

Combinado **6,80€**

Combinado Premium **9,00€**