

CARTA EXCLUSIVE BARCOS CASA CHIRINGO.

Entrantes Clásicos:

<i>Alioli, pan moreno y olives trencades.</i>	6€
<i>Jamon de bellotas, pan cristal, AOVE, guindillas, tomates ramalletes y olivas Kalamata.</i>	38€
<i>Croquetas de jamon ibérico con crema de parmesano y anchoas. "6 unidades"</i>	17€
<i>Fritura de rape y calamares, boniatos fritos, micro mezclum y yogurt de aguacate spicy.</i>	30€
<i>Pimientos del padrón con sal de mar y pimentón dulce de la vera.</i>	14€

Ensaladas:

<i>Ensaladilla de patatas con zanahoria, mahonesa, huevo, lomo de atún y pan brioche.</i>	16€
<i>Caesar de gambas, cogollos, panceta grill, huevo poché, croutons y crema Caesar de lima.</i>	25€
<i>Cesar de pollo, cogollos, bacon crocante, escamas de parmesano, croutons y salsa Caesar.</i>	22€
<i>Pulpo con patatas horneadas, pico de gallo, cebollas rojas en Aperol y dressing tapenade</i>	25€

Paellas:

ARROZ ALICANTINO:

Sepia, pollo, gambas, calamares, mejillones, judías verdes, cebolla y pimientos.

30€ pp

ARROZ DEL SEÑORET:

Rape, sepia, gambas, mejillones y calamares.

31€ pp

ARROZ CHULETA CHULA.

Paella con chuletón de res, mix de setas, espárragos, adobo de hierbas y láminas de trufa.

40€ pp

ARROZ DE PULPO Y SOBRASADA:

Pulpo, alcachofas, pimientos y sobrasada flambeada.

32€ pp

ARROZ PRADA AL MAR.

Chuletas de cordero, ragout de sepia, gambas, padrón frito y chistorra.

34€ pp

ARROZ NEGRO CON BACALAO.

Sepia, calamares, edamame, bimi y bacalao con mojo de perejil y ajo.

33€ pp

ARROZ DE BOGAVANTE.

Sepia, ajo tierno, gambas y bogavante.

45€ pp

ARROZ VEGETARIANO:

Coliflor, brócoli, calabaza, judías, cebollas, pimientos, alcachofa, bruselas y bimis.

28€ pp

Principales:

Burger de Wagyu, bacon caramelizado, pepinillos dulces, huevo, queso Mahón tierno, rucula, mayonesa criolla en pan lacteado y patatas fritas.

25€

Porcion Opcional.

Patatas fritas.

7€

Menú Infantil:

<i>Hamburguesa de Wagyu con patatas fritas o ensalada de lechuga, tomate y pepino.</i>	<i>17€</i>
<i>Nuggets de pollo con patatas fritas o ensalada de lechuga, tomate y pepino.</i>	<i>15€</i>
<i>Milanesa de pollo con patatas fritas o ensalada de lechuga, tomate y pepino.</i>	<i>15€</i>
<i>Pasta: Penne con salsa de tomates y queso parmesano.</i>	<i>15€</i>

casa
CHIRINGO
arroceria
y vinoteca

CLASSIC STARTERS

Aioli, dark bread, and cracked olives. € 6

Acorn-fed ham, crystal bread, extra virgin olive oil, chili peppers, vine-ripened tomatoes, and Kalamata olives. € 38

Iberian ham croquettes with parmesan cream and anchovies. “6 pieces” € 17

Fried monkfish and squid, fried sweet potatoes, micro greens, and spicy avocado yogurt € 30

Padrón peppers with sea salt and sweet paprika from La Vera € 14

ENSALADAS

Potato salad with carrots, mayonnaise, egg, tuna loin, and brioche bread € 16

Caesar Salad with shrimp, lettuce hearts, grilled pancetta, poached egg, croutons, and lime Caesar dressing € 25

Chicken Caesar Salad with lettuce hearts, crispy bacon, Parmesan shavings, croutons, and Caesar dressing € 22

Octopus with baked potatoes, pico de gallo, red onions in Aperol € 25

PAELLAS (min. 2 people)

ALICANTE-STYLE PAELLA DBIN (Cuttlefish, chicken, shrimp, squid, mussels, green beans, onion, and bell peppers) € 30 pp

“SEÑORET” PAELLADBIN (Monkfish, cuttlefish, shrimp, mussels, and squid) € 31 pp

CHULETA CHULA RICE (Paella with beef ribeye, mixed mushrooms, asparagus, herb marinade, and truffle shavings) € 40 pp

OCTOPUS AND SOBRASADA RICE (Octopus, artichokes, peppers, and flambéed sobrasada) € 32 pp

PRADA AL MAR RICE (Lamb chops, cuttlefish ragout, shrimp, fried Padrón peppers, and chistorra sausage) € 34 pp

BLACK PAELLA WITH COD (Cuttlefish, squid, edamame, bimi, and cod with parsley and garlic mojo sauce) € 33 pp

LOBSTER PAELLA (Cuttlefish, spring garlic, shrimp, and lobster) € 45 pp

VEGETARIAN PAELLA (Cauliflower, broccoli, squash, green beans, onions, peppers, artichokes, Brussels sprouts, and bimi) € 28 pp

MAINS

WAGYU BURGER (caramelized bacon, sweet pickles, egg, soft Mahón cheese, arugula, Creole mayonnaise on a milk bun, and french fries) € 25

Side Dishes

French fries € 7

CHILDREN'S MENU

Beef burger with french fries or a lettuce, tomato, and cucumber salad € 17

Chicken nuggets with french fries or a lettuce, tomato, and cucumber salad € 15

Chicken Milanese with french fries or tomato and cucumber salad € 15

Pasta: Penne with tomato sauce and Parmesan cheese € 15

KLASSISCHE VORSPEISEN

Alioli, Schwarzbrot und zerkleinerte Oliven € 6

Eichelschinken, Kristallbrot, natives Olivenöl extra, Chilischoten, Strauchtomaten und Kalamata-Oliven € 38

Kroketten aus iberischem Schinken mit Parmesancreme und Sardellen „6 Stück“ € 17

Frittierte Seeteufel- und Tintenfischstücke, gebratene Süßkartoffeln, Micro-Mezclum und würziger Avocado-Joghurt € 30

Padrón-paprika mit Meersalz und süßem Paprikapulver aus La Vera € 14

SALATE

Kartoffelsalat mit Karotten, Mayonnaise, Ei, Thunfischfilet und Briochebro € 16

Caesar-Salat mit Garnelen, Salatherzen, gegrilltem Speck, pochiertem Ei, Croutons und Limetten-Caesar-Creme € 25

Caesar-Salat mit Hähnchen, Salatherzen, knusprigem Speck, Parmesansplittern, Croutons und Caesar-Sauce € 22

Oktopus mit Ofenkartoffeln, Pico de Gallo, roten Zwiebeln in Aperol und Tapenade-Dressing € 22

PAELLAS

ALICANTINISCHE PAELLA

(Tintenfisch, Hähnchen, Garnelen, Kalmar, Miesmuscheln, grüne Bohnen, Zwiebeln und Paprika) € 30 pp

“SEÑORET“- PAELLA DBIN

(Seeteufel, Tintenfisch, Garnelen, Miesmuscheln und Kalmar) € 31 pp

REIS “CHULETA CHULA”

(Paella mit Rinderkotelett, Pilzmischung, Spargel, Kräutermarinade und Trüffelscheiben) € 40 pp

PAELLA MIT OKTOPUS UND “SOBRASADA”

(Oktopus, Artischocken, Paprika und flambierte “Sobrasada”) € 32 pp

REIS “PRADA AL MAR”

(Lammkoteletts, Tintenfischragout, Garnelen, gebratene Padrón-Kartoffeln und “Chistorra”) € 34 pp

SCHWARZER REIS MIT KABELJAU

(Tintenfisch, Kalmar, Edamame, Bimi und Kabeljau mit Petersilien-Knoblauch-Soße) € 33 pp

HUMMER-PAELLA DBIN

(Tintenfisch, junger Knoblauch, Garnelen und Hummer) € 45 pp

VEGETARISCHER REIS

(Blumenkohl, Brokkoli, Kürbis, Bohnen, Zwiebeln, Paprika, Artischocken, Rosenkohl und Bimi) € 28 pp

HAUPTGERICHTE

WAGYU-BURGER (karamellisierter Speck, süße Gewürzgurken, Ei, weicher Mahón-Käse, Rucola, kreolische Mayonnaise auf Milchbrötchen und Pommes frites) € 25

Beilagen

Pommes frites € 7

KINDERMENÜ

Rindfleisch-Hamburger mit Pommes frites oder Blattsalat, Tomate und Gurke € 17

Hähnchen-Nuggets mit Pommes frites oder Blattsalat, Tomate und Gurke € 15

Hähnchenschnitzel mit Pommes frites oder Tomaten-Gurken-Salat € 15

Pasta: Penne mit Tomatensauce und Parmesankäse € 15