

ENTRANTES

1 Guacamole (Aguacate).....	14
2 Boquerones en Vinagre.....	14
3 Aguacate con Langostinos de Sanlúcar.....	16
4 Queso Manchego Puro de Oveja, Ración de 175 gr.....	13
5 Pulpo a la Gallega al estilo Puerta del Principe.....	22
6 Jamón Ibérico D. O. JABUGO (100 gr).....	24
7 Croquetas Caseras de Marisco.....	15
8 Croquetas Caseras de Jamón Ibérico.....	14
9 Langostinos Frescos al Ajillo.....	17
10 Ensaladilla rusa de langostinos y aceite de oliva.....	15
11 Melón con Jamón Ibérico.....	16
12 Melón con Salmón Ahumado Noruego.....	16
13 Alitas de pollo marinadas al estilo de nuestro chef.....	13
14 Parrillada variada de verduritas frescas.....	15

ENSALADAS

15 Ensalada Tropical con Langostinos de Sanlúcar.....	16
16 Ensalada Especial al estilo de Puerta del Principe.....	14
17 Ensalada Mixta de Huertas Cercanas.....	10
18 Ensalada de Tomate.....	9
19 Cogollos de Lechuga con Atún y Tomate.....	12
20 Salpicón de pulpo y langostinos.....	15

SOPAS

21 Sopa de Pescado y Marisco Fresco del Día.....	11
22 Gazpacho Típico Andaluz.....	9

PESCAITOS

23 Calamares Fritos de Marbella.....	17
24 Mejillones Gallegos a la Marinera o al Vapor.....	13
25 Puntillitas Fritas (chopitos).....	15
26 Pijotas Fritas de Marbella.....	17
27 Boquerones Fritos de Málaga.....	13
28 Fritura Variada de Pescado Malagueño al Estilo Puerta del Principe.....	20
29 Almejas Salteadas al Estilo Puerta del Principe.....	19
30 Salmonetitos de Marbella fritos o a la Plancha.....	20



Las fotografías no son una reproducción exacta de los platos

10% IVA Incluido

Información sobre los alérgenos bajo pedido.



PUERTA DEL PRÍNCIPE

MARISCOS

31 Parrillada de Marisco al Estilo Puerta del Principe (por persona).....	45
32 Gambas Blancas de Huelva a la Plancha o Cocidas (200 gr).....	23
33 Cigalas a la Plancha o Cocidas (al peso, 100 gr.).....	18
34 Carabineros Abiertos a la Plancha (al peso, 100 gr.).....	24

DE NUESTRO VIVERO

35 Ostras de Arcade (unidad)	5
36 Bogavante de Importación (al peso, 500 gr.).....	70

ESPECIALIDADES PUERTA DEL PRINCIPE

37 Parrillada de Pescado (mín. 2 pers.) Por persona	33
38 Brocheta de Rape con langostinos.....	27
39 Salmón Noruego a la Parrilla	19
40 Pez espada a la Parrilla	19
41 Rape a la Parrilla.....	26
42 Rape a la marinera al estilo de Puerta del Principe	27
43 Dorada a la Espalda, Plancha, a la Sal, al carbón(al peso 500 g).....	26
44 Dorada a la Roteña(al peso 500 g).....	30
45 Lenguado a la Plancha o Meunière (al peso, 500 gr.)	26
46 Zarzuela de Pescado y Marisco (mín. 2 pers.) Por Persona	37
47 Lubina a la Parrilla, a la Sal, Espalda, carbón (al peso 500g)	29
48 Lubina a la Roteña(al peso 500 g).....	32
49 Rodaballo a la Plancha o en Salsa Verde (al peso 500g).....	32
50 Rosada Frita o a la Plancha.....	18
51 Pargo a la Parrilla, a la Sal, Espalda, carbón (al peso 500g)	33
52 Pargo a la Roteña(al peso 500 g).....	35
53 Hurta a la Parrilla, a la Sal, Espalda, carbón (al peso 500g)	35
54 Besugo a la Parrilla, a la Sal, Espalda, carbón (al peso 500g).....	35

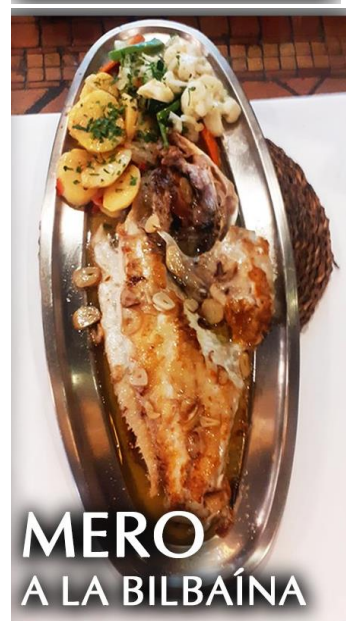
PAELLAS Y ARROCES PUERTA DEL PRINCIPE

55 Paella Vegetariana (mínimo 2 pers.) Por Pers.	18
56 Arroz Negro al Estilo Puerta del Principe (mín. 2 pers.) Por Pers.....	19
57 Paella Especial de Marisco (mín.2 pers.) Por Pers.....	27
58 Paella Mixta de Marisco y Pollo (mín. 2 pers.) Por Pers.....	26
59 Cazuela de Arroz Caldoso Puerta del Principe (mín. 2 pers.) Por Pers. ...	22
60 Cazuela de Arroz con Bogavante (mín. 2 pers.) Por Pers.....	34

10% IVA Incluido



www.LaAlmadrabaDelPuerto.com



**MERO
A LA BILBAÍNA**



ARROZ NEGRO CON CALAMARES



DORADA A LA ROTEÑA



PAELLA DE MARISCO

HUEVOS Y PASTAS

61	Tortilla de Patatas Española	16
62	Tortilla Francesa	14
63	Huevos Fritos con Patatas y Jamón Ibérico de Bellota	18
64	Espaguetis a la Boloñesa 100% Carne de Ternera.....	15
65	Espaguetis Carbonara	15
66	Espaguetis a la Marinera al estilo de Puerta del Principe	17
67	Lasaña Casera	17

CARNES



68	Pechuga de pollo empanada	15
69	Hamburguesa 100% de Ternera wagyu certificada con o sin Queso con patatas con pan o sin pan.....	19
70	Nuggets de Pollo	15
71	Chuletas de Cordero	23
72	Pollo a la Parrilla	17
73	Entrecot de Ternera a la Brasa o a la pimienta verde	23
74	Solomillo de Ternera Gallega a la Brasa o a la pimienta verde.....	26
75	Carne a la piedra (min 2 pers) por persona.....	26
76	Chateaubriand (al peso 500gr) (Min 2 pers) por persona.....	28
77	Chuletón de Vaca (al peso 500gr).....	27
78	Solomillo Ibérico a la brasa regado con vino de Málaga.....	20
79	Pluma ibérica a la brasa de carbón de leña de encina	18
80	Brocheta de pollo con verduras frescas	17

CARTA ESPECIAL DE ATUN ROJO DE ALMADRABA

81	Ventresca de atún rojo de petaca a la plancha	25
82	Tartar de solomillo de atún rojo.....	25
83	Arroz caldoso con atún rojo (min 2 pers.) por persona.....	24
84	Cazuela de fideos con atún rojo (min 2 pers.) por persona.....	23
85	Marmitako atún rojo (min 2 pers.) por persona.....	22
86	Tataki de atún rojo atún rojo	25
87	Filete de atún rojo a la plancha.....	25
88	Ración de Patatas Fritas Caseras.....	8
89	Ración de Aceitunas.....	3
90	Servicio, pan, aceitunas, aceite, vinagre,.....	2.5

*Las especialidades y los platos de carne son servidos con guarnición



ESPAGUETIS BOLOÑESA



SOLOMILLO DE TERNERA GALLEGA A LA BRASA



TARTAR DE ATÚN



TATAKI DE ATÚN

Las fotografías no son una reproducción exacta de los platos

10% IVA Incluido

Información sobre los alérgenos bajo pedido.



Asador de Carnes
PUERTA DEL PRÍNCIPE

ESPECIAL NIÑOS



50	Rosada Frita o a la Plancha	18
64	Espaguetis a la Boloñesa 100% Carne de Ternera	15
66	Espaguetis a la Marinera al estilo de Puerta del Principe	17
68	Pechuga de pollo empanada	15
69	Hamburguesa 100% de Ternera wagyu certificado.....	19
70	Nuggets de Pollo	15



Los sabores que le harán sentir bien



Asador de Carnes

PUERTA DEL PRÍNCIPE

Teléfono. Para Reservas - 951 02 93 46 - 660 10 10 40 - 608 96 53 08

Las fotografías no son una reproducción exacta de los platos

10% IVA Incluido

Información sobre los alérgenos bajo pedido.



Puertadelprincipe.es

STARTERS

1	Guacamole (avocado).....	14
2	Anchovies in vinegar	14
3	Avocado with Sanlúcar king prawns	16
4	Pure Manchego Sheep's Cheese, Portion of 175 gr.	13
5	Galician "Puerta del Principe" style octopus	22
6	Jamón Ibérico D. O. JABUGO (100 gr).....	24
7	Homemade Seafood Croquettes	15
8	Homemade Iberian Ham Croquettes	14
9	Fresh Prawns with Garlic	17
10	Russian salad with prawns and olive oil	15
11	Melon with Iberian Ham	16
12	Melon with Norwegian Smoked Salmon	16
13	Marinated chicken wings our chef's style	13
14	Barbecue with a variety of fresh vegetables	15

SALADS

15	Tropical Salad with Sanlúcar Prawns	16
16	Special Salad Almadraba Style.....	14
17	Mixed Salad from Nearby Vegetable Gardens	10
18	Tomato Salad	9
19	Lettuce hearts with Tuna and Tomato	12
20	Octopus and prawn salad	15

SOUPS

21	Fresh Fish and Seafood Soup of the Day	11
22	Typical Andalusian Gazpacho	9

FRIED FISH

23	Fried Squid from Marbella	17
24	Galician Mussels in Marinara or Steamed Style	13
25	Puntillitas Fritas (baby squid)	15
26	Pijotas Fritas from Marbella	17
27	Fried anchovies from Malaga	13
28	Puerta del Principe Style Variety Fried Fish from Malaga	20
29	Sautéed Clams Puerta del Principe Style	19
30	Marbella red mullets fried or grilled	20



The photographs are not an exact reproduction of the dishes.

10% VAT included

Allergen information on request.



PUERTA DEL PRÍNCIPE

SEAFOOD

31	Puerta del Principe Style Seafood Grill (per person).....	45
32	Grilled or Boiled Huelva White Prawns (200 gr).....	23
33	Grilled or Boiled Norway lobsters (by weight, 100 gr.).....	18
34	Grilled Open Prawns (by weight, 100 gr.).....	24

OF OUR NURSERY

35	Arcade oysters (piece).....	5
36	Imported lobster (by weight, 500 gr.).....	70

PUERTA DEL PRINCIPE SPECIALITIES

37	Grilled Fish (min. 2 pers.) Per Person	33
38	Monkfish Skewer with Prawns	27
39	Grilled Norwegian Salmon	19
40	Grilled Swordfish	19
41	Grilled Monkfish	26
42	Monkfish "Puerta del Principe style".	27
43	Sea bream, Grilled, Salted, Charcoal Grilled (by weight 500 g).....	26
44	Sea bream Roteña style(by weight 500g)	30
45	Grilled Sole or Meunière (by weight, 500 gr.)	27
46	Fish and Seafood Zarzuela (min. 2 pers.) Per Person	37
47	Grilled Sea Bass, Salt, Back, Charcoal (by weight 500g).....	29
48	Sea bass Roteña style (by weight 500g).....	32
49	Grilled Turbot or Turbot in Green Sauce (by weight 500g)	32
50	Fried or Grilled Rosada	18
51	Grilled Snapper, Salt, Back, Charcoal (by weight 500g)	33
52	Snapper Roteña style(by weight 500g)	35
53	Grilled, Salt, Back, Charcoal (500g by weight).....	35
54	Grilled Sea Bream, Salt, Back, Charcoal (by weight 500g).....	35

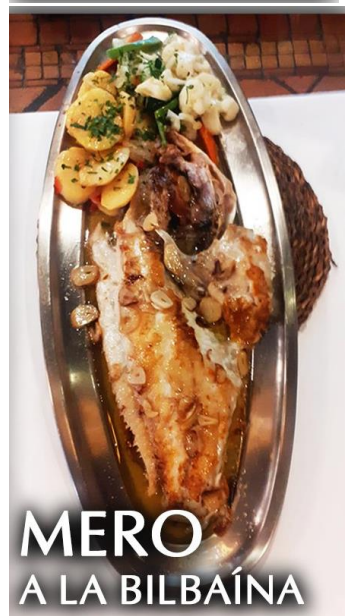
PAELLAS AND RICE DISHES PUERTA DEL PRINCIPE

55	Vegetarian Paella (minimum 2 pers.) Per Pers.	18
56	Black Rice Puerta del Principe Style (min. 2 pers.) Per Pers.	19
57	Special Seafood Paella (min.2 pers.) Per Pers.....	27
58	Mixed Seafood and Chicken Paella (min. 2 pers.) Per Pers.....	26
59	Puerta del Principe Rice Casserole (min. 2 pers.) Per Person.....	22
60	Rice Casserole with Lobster (min. 2 pers.) Per Pers.....	34

10% VAT included



www.LaAlmadrabaDelPuerto.com



DORADA A LA ROTEÑA



ARROZ NEGRO CON CALAMARES



PAELLA DE MARISCO

EGGS AND PASTA

61	Spanish Potato Omelette	16
62	French Omelette	14
63	Fried Eggs with Potatoes and Acorn-fed Iberian Ham	18
64	Spaghetti Bolognese 100% Beef Bolognaise	15
65	Spaghetti Carbonara	15
66	Spaghetti a la Marinera, Puerta del Principe Style	17
67	Homemade Lasagne	17

MEATS



68	Breaded chicken breast	15
69	100% certified wagyu beef burger with or without Cheese with fries with or without bread	19
70	Chicken Nuggets	15
71	Lamb Chops	23
72	Grilled Chicken	17
73	Grilled Veal Entrecote or green pepper steak	23
74	Grilled Galician Beef Sirloin or green pepper steak	26
75	Meat on a stone (min 2 pers) per person	26
76	Chateaubriand (by weight 500gr) (Min 2 pers) per person	28
77	Beef T-bone steak (by weight 500gr)	27
78	Grilled Iberian sirloin steak served with Malaga wine	20
79	Charcoal-grilled Iberian pluma (Iberian feather)	18
80	Chicken Brochette with Vegetables.....	17

SPECIAL MENU OF BLUEFIN TUNA FROM THE ALMADRABA TUNA FISHERY

81	Grilled bluefin tuna belly fillet	25
82	Bluefin tuna sirloin tartare	25
83	Rice with red tuna (min. 2 pers.) per person	24
84	Bluefin tuna noodle casserole (min. 2 pers.) per person	23
85	Marmitako bluefin tuna (min. 2 pers.) per person	22
86	Bluefin tuna tataki bluefin tuna	25
87	Grilled bluefin tuna steak	25
88	Portion of Homemade Potato Chips	8
89	Portion of olives	3
90	Service, bread, olives, oil, vinegar.....	2.5



ESPAQUETIS BOLOÑESA



SOLOMILLO DE TERNERA GALLEGA A LA BRASA



TARTAR DE ATÚN



TATAKI DE ATÚN

The photographs are not an exact reproduction of the dishes.

10% VAT included

Allergen information on request.

*Specialities and meat dishes are served with side dishes.



Asociación de Carnes
PUERTA DEL PRÍNCIPE



SPECIAL FOR CHILDREN

50 Fried or Grilled Rosada18

64 Spaghetti Bolognese 100% Beef Bolognaise15

66 Spaghetti a la Marinera, Puerta del Principe Style17

68 Breaded chicken breast15

69 100% Certified Wagyu Beef Burger19

70 Chicken Nuggets15



Flavours that will make you feel good



Asador de Carnes

PUERTA DEL PRÍNCIPE

Telephone. For Reservations - 951 02 93 46 - 660 10 10 40 - 608 96 53 08

The photographs are not an exact reproduction of the dishes.

10% VAT included

Allergen information on request.



Puertadelprincipe.es

DÉBUTANTS

1	Guacamole (avocat).....	14
2	Anchois au vinaigre	14
3	Avocat aux crevettes royales de Sanlúcar	15
4	Fromage de brebis Manchego pur, portion de 175 gr.	13
5	Poulpe à la galicienne ou à la "Puerta del Principe"	22
6	Jambon Ibérique D. O. JABUGO (100 gr)	24
7	Croquettes de fruits de mer maison	15
8	Croquettes de jambon ibérique maison	14
9	Crevettes fraîches à l'ail	17
10	Salade russe aux crevettes et à l'huile d'olive	15
11	Melon avec jambon ibérique	16
12	Melon au saumon fumé norvégien	16
13	Ailes de poulet marinées, à la façon du chef	13
14	Barbecue avec une variété de légumes frais	15

SALADES

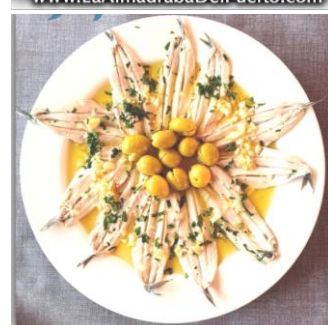
15	Salade tropicale avec crevettes de Sanlúcar	16
16	Salade spéciale à la mode d'Almadraba	14
17	Salade mixte des potagers du voisinage	10
18	Salade de tomates	9
19	Coeurs de laitue au thon et à la tomate	12
20	Salpicon de poulpe et de crevettes	15

SOUPES

21	Soupe du jour aux poissons et fruits de mer frais	11
22	Gazpacho andalou typique	9

PESCAITOS

23	Calamars frits de Marbella	17
24	Moules de Galice à la marinière ou à la vapeur	13
25	Puntillitas Fritas (petits calmars).....	15
26	Pijotas Fritas de Marbella.....	17
27	Anchois frits de Malaga	13
28	Poisson frit à la mode de Puerta del Principe (Malaga)	20
29	Palourdes sautées à la mode d'Almadraba	19
30	Rougets de Marbella frits ou grillés	20



Les photographies ne sont pas une reproduction exacte des plats.

**10 % de TVA
incluse**

*Informations sur les
allergènes sur demande.*



PUERTA DEL PRÍNCIPE

PRODUITS DE LA MER

31 Grillade de fruits de mer à la mode de Pta del Principe (par personne)..45
32 Crevettes blanches de Huelva grillées ou bouillies (200 gr)23
33 Langoustines grillées ou bouillies (en poids, 100 gr.).....18
34 Crevettes grillées (en poids, 100 gr.)24

DE NOTRE CRÈCHE

35 Huîtres Arcade (pièce)5
36 Homard importé (en poids, 500 gr.).....70

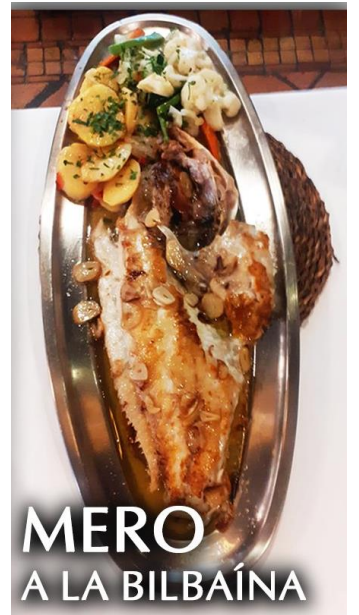
SPÉCIALITÉS DE PUERTA DEL PRINCIPE

37 Poisson grillé (min. 2 pers.) Par personne33
38 Brochette de lotte aux crevettes27
39 Saumon norvégien grillé19
40 Espadon grillé19
41 Lotte grillée26
42 Baudroie style "Puerta del Principe"27
43 Daurade, Grillée, Salée, Grillée au charbon de bois (par poids 500 g)..26
44 Daurade a la Roteña(en poids, 500 gr.).....30
45 Sole grillée ou Meunière (en poids, 500 gr.)26
46 Zarzuela de poissons et de fruits de mer (min. 2 pers.) Par personne ...37
47 Bar grillé, sel, dos, charbon de bois (par poids 500g).....29
48 Bar à la Roteña(en poids, 500 gr.)32
49 Turbot grillé ou turbot en sauce verte (par poids 500g)32
50 Rosada frite ou grillée18
51 Vivaneau grillé, sel, dos, charbon de bois (par poids 500g).....33
52 Vivaneau à la Roteña (en poids, 500 gr.).....35
53 Grillé, sel, dos, charbon de bois (500g en poids)35
54 Daurade grillée, sel, dos, charbon de bois (par poids 500g).....35

PAELLAS ET PLATS DE RIZ PUERTA DEL PRINCIPE

55 Paella végétarienne (minimum 2 pers.) Par pers.18
56 Riz noir façon Puerta del Principe (min. 2 pers.) Par pers.....19
57 Paella spéciale aux fruits de mer (min.2 pers.) Par pers.....27
58 Paella aux fruits de mer et au poulet (min. 2 pers.) Par pers.26
59 Casserole de riz Puerta del Principe (min. 2 pers.) Par personne.....22
60 Casserole de riz au homard (min. 2 pers.) Par pers.34

10 % de TVA incluse



ŒUFS ET PÂTES

61	Omelette espagnole aux pommes de terre	16
62	Omelette française	14
63	Œufs au plat avec pommes de terre et jambon ibérique	18
64	Spaghetti Bolognese 100% Bœuf	15
65	Spaghetti Carbonara	15
66	Spaghetti a la Marinera, à la manière de Puerta del Principe	17
67	Lasagnes maison	17

VIANDES



68	Poitrine de poulet panée	15
69	Burger 100% bœuf Wagyu certifié avec ou sans fromage avec frites avec ou sans pain	19
70	Nuggets de poulet	15
71	Côtelettes d'agneau	23
72	Poulet grillé	17
73	Entrecôte de veau grillée ou steak au poivre vert	23
74	Filet de bœuf de Galice grillé ou steak au poivre vert	26
75	Carne a la piedra (min 2 pers) par personne	26
76	Chateaubriand (poids 500gr) (Min 2 pers) par personne	28
77	Steak d'aloiau de bœuf (poids 500gr).....	27
78	Filet de porc ibérique grillé arrosé de vin de Malaga	20
79	Plume ibérique grillée au charbon de bois	18
80	Brochette de poulet aux légumes frais	17

MENU SPÉCIAL DE THON ROUGE DE LA PÊCHERIE DE THON D'ALMADRABA

81	Filet de ventre de thon rouge grillé	25
82	Tartare d'aloiau de thon rouge	25
83	Riz au thon rouge (min 2 pers.) par personne	24
84	Casserole de nouilles au thon rouge (min. 2 pers.) par personne	23
85	Thon rouge Marmitako (min. 2 pers.) par personne	22
86	tataki de thon rouge thon rouge	25
87	Steak de thon rouge grillé	25
88	Portion de chips maison	8
89	Portion d'olives	3
90	Service, pain, olives, huile, vinaigre.....	2.5

*Les spécialités et les plats de viande sont servis avec des accompagnements.



ESPAGUETIS BOLOÑESA



SOLOMILLO DE TERNERA GALLEGA A LA BRASA



TARTAR DE ATÚN



TATAKI DE ATÚN

Les photographies ne sont pas une reproduction exacte des plats.

10 % de TVA incluse

Informations sur les allergènes sur demande.



Asador de Carnes
PUERTA DEL PRÍNCIPE

SPÉCIAL POUR LES ENFANTS



50	Rosada frite ou grillée	18
64	Spaghetti Bolognese 100% Bœuf Bolognaise	15
66	Spaghetti a la Marinera, à la manière de Puerta del Principe	17
68	Poitrine de poulet panée	15
69	Burger au bœuf 100 % certifié Wagyu	19
70	Nuggets de poulet	17



Des saveurs qui vous font du bien



Asador de Carnes

PUERTA DEL PRÍNCIPE

Téléphone. Pour les réservations - 951 02 93 46 - 660 10 10 40 - 608 96 53 08

Les photographies ne sont pas une reproduction exacte des plats.

10 % de TVA incluse

Informations sur les allergènes sur demande.



Puertadelprincipe.es

STARTERS

1	Guacamole (Avocado).....	14
2	Anchovis in Essig	14
3	Avocado mit Riesengarnelen aus Sanlúcar	15
4	Reiner Manchego-Schafskäse, Portion von 175 gr.....	13
5	Galicischer Oktopus nach Puerta del Principe-Art	22
6	Iberischer Schinken D. O. JABUGO (100 gr)	24
7	Hausgemachte Meeresfrüchte-Kroketten	15
8	Hausgemachte Kroketten aus iberischem Schinken	14
9	Frische Garnelen mit Knoblauch	17
10	Russischer Salat mit Krabben und Olivenöl	15
11	Melone mit iberischem Schinken	16
12	Melone mit norwegischem Räucherlachs	16
13	Marinierte Hähnchenflügel, nach Art des Chefkochs	13
14	Barbecue mit einer Vielzahl von frischem Gemüse	15

SALATE

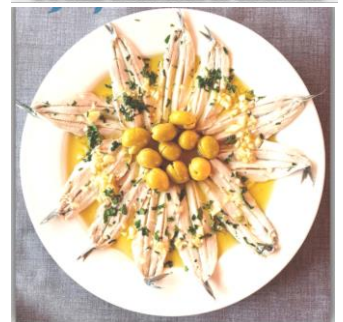
15	Tropischer Salat mit Sanlúcar-Garnelen	16
16	Spezialsalat nach Almadraba-Art	14
17	Gemischter Salat aus nahe gelegenen Gemüsegärten	10
18	Tomatensalat	9
19	Salatherzen mit Thunfisch und Tomate	12
20	Salpicón von Tintenfischen und Garnelen	15

SOUPS

21	Frischer Fisch und Meeresfrüchte als Tagessuppe	11
22	Typische andalusische Gazpacho	9

GEBRATENER FISCH

23	Gebratener Tintenfisch aus Marbella	17
24	Galicische Muscheln in Marinara oder gedünstet	13
25	Puntillitas Fritas (Baby-Tintenfische).....	15
26	Pijotas Fritas de Marbella	17
27	Frittierte Sardellen aus Málaga	13
28	Gebratener Fisch nach Puerta del Principe Art aus Málaga	20
29	Sautierte Venusmuscheln nach Puerta del Principe-Art	19
30	Marbella Rotbarben gebraten oder gegrillt	20



Die Fotos sind keine exakte
Reproduktion der Gerichte.

**einschließlich 10%
Mehrwertsteuer**

*Informationen zu
Allergenen auf Anfrage.*



PUERTA DEL PRÍNCIPE

MEERESFRÜCHTE

31	Puerta del Principe Style Meeresfrüchte Grill (pro Person).....	45
32	Gegrillte oder gekochte weiße Huelva-Garnelen (200 gr).....	23
33	Gegrillter oder gekochter Kaisergranat (nach Gewicht, 100 gr.)	18
34	Gegrillte offene Garnelen (nach Gewicht, 100 gr.).....	24

AUS UNSEREN SCHALENTIERBRUTSTÄTTEN

35	Arkaden-Austern (Stück).....	5
36	Importierter Hummer (nach Gewicht, 500 gr.)	70

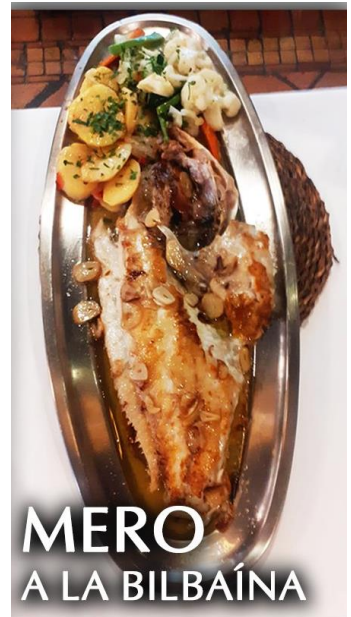
PUERTA DEL PRINCIPE SPEZIALITÄTEN

37	Gegrillter Fisch (min. 2 Pers.) Pro Person	33
38	Seeteufelspießchen mit Garnelen	27
39	Gegrillter norwegischer Lachs	19
40	Gegrillter Schwertfisch	19
41	Gegrillter Seeteufel	26
42	Seeteufel "Puerta del Principe Art"	27
43	Seebrasse, gesalzen, Holzkohle gegrillt (nach Gewicht 500 g).....	26
44	Seebrasse mit gebackenem Gemüse und Kartoffeln(500 g)	30
45	Gegrillte Seeszunge oder Meunière (nach Gewicht, 500 gr.).....	26
46	Fisch und Meeresfrüchte Zarzuela (min. 2 Pers.) Pro Person	37
47	Gegrillter Wolfsbarsch, Salz, Rücken, Holzkohle (nach Gewicht 500g).....	29
48	Wolfsbarsch mit Gemüse und gebackenen Kartoffeln(nach Gewicht 500 g).....	32
49	Gegrillter Steinbutt oder Steinbutt in Sauce (nach Gewicht 500g)	32
50	Gebratene oder gegrillte Rosada	18
51	Gegrillter Schnapper, Salz, Rücken, Holzkohle (nach Gewicht 500g).....	33
52	Schnapper nach Roteña-Art(nach Gewicht 500 g)	35
53	Gegrillt, Salz, Rücken, Holzkohle (500g nach Gewicht)	35
54	Gegrillte Seebrasse, Salz, Rücken, Holzkohle (nach Gewicht 500g).....	35

PAELLAS UND REISGERICHTE PUERTA DEL PRINCIPE

55	Vegetarische Paella (mindestens 2 Pers.) Pro Pers.....	18
56	Schwarzer Reis Puerta del Principe Style (min. 2 Pers.) Pro Pers.....	19
57	Spezial Meeresfrüchte Paella (min.2 Pers.) Pro Pers.....	27
58	Gemischte Paella - Meeresfrüchte und Huhn (min.2 Pers.) Pro Pers.	26
59	Puerta del Principe Reisauflauf (min. 2 Pers.) Pro Pers.....	22
60	Reisauflauf mit Hummer (mind. 2 Pers.) Pro Pers.....	34

einschließlich 10% Mehrwertsteuer



EIER UND PASTA

61	Spanisches Kartoffel-Omelett	16
62	Französisches Omelett	14
63	Spiegeleier mit Kartoffeln und iberischem Schinken aus Eichelmast	18
64	Spaghetti Bolognese 100% Rindfleisch Bolognaise	15
65	Spaghetti Carbonara	16
66	Spaghetti a la Marinera, Puerta del Principe Style	17
67	Hausgemachte Lasagne	17

FLEISCH



68	Panierte Hühnerbrust	15
69	Burger aus 100% zertifiziertem Wagyu-Rindfleisch mit oder ohne Käse mit Pommes frites mit oder ohne Brot	19
70	Chicken Nuggets	15
71	Lammkoteletts	23
72	Gegrilltes Hähnchen	17
73	Gegrilltes Kalbsentrecôte oder grünes Paprikasteak	23
74	Gegrilltes galicisches Rinderfilet oder grünes Paprikasteak	26
75	Schafskäse (min. 2 Pers.) Pro Pers.	26
76	Chateaubriand (nach Gewicht 500gr) (Min 2 pers) pro Person	28
77	T-Bone-Steak vom Rind (Gewicht 500 g).....	27
78	Gegrilltes iberisches Lendensteak, serviert mit Malaga-Wein	20
79	Holzkohle gegrillte iberische Pluma (iberische Feder)	18
80	Hähnchenkebab mit frischem Gemüse	17

SPEZIELLES MENÜ MIT ROTEM THUN AUS DEM THUNFISCHFANG VON ALMADRABA

81	Gegrilltes Bauchfilet vom Blauflossen-Thunfisch	25
82	Tatar aus Rotem Thunfisch-Lende	25
83	Reis mit rotem Thunfisch (min. 2 Pers.) pro Person	24
84	Nudelaufwurf mit rotem Thunfisch (min. 2 Pers.) pro Person	23
85	Marmitako Blauflossenthunfisch (min. 2 Pers.) pro Person	25
86	Blauflossenthunfisch Tataki.....	25
87	Gegrilltes Steak vom Blauflossenthunfisch	25
88	Portion hausgemachte Kartoffelchips	8
89	Portion Oliven	3
90	Service, Brot, Oliven, Öl, Essig	2.5

*Spezialitäten und Fleischgerichte werden mit Beilagen serviert.



ESPAQUETIS BOLOÑESA



SOLOMILLO DE TERNERA GALLEGA A LA BRASA



TARTAR DE ATÚN



TATAKI DE ATÚN

Die Fotos sind keine exakte Reproduktion der Gerichte.

**einschließlich 10%
Mehrwertsteuer**

*Informationen zu
Allergenen auf Anfrage.*



Asador de Carnes
PUERTA DEL PRÍNCIPE

Speziell für Kinder



50	Gebratene oder gegrillte Rosada	18
64	Spaghetti Bolognese 100% Rindfleisch Bolognese	15
66	Spaghetti a la Marinera, Puerta del Principe Style	17
68	Panierte Hühnerbrust	15
69	Burger aus 100% zertifiziertem Wagyu-Rindfleisch	19
70	Hähnchen-Nuggets	15



Aromen, die Ihnen ein gutes Gefühl geben



Asador de Carnes

PUERTA DEL PRÍNCIPE

Telefon. Für Reservierungen - 951 02 93 46 - 660 10 10 40 - 608 96 53 08

Die Fotos sind keine exakte Reproduktion der Gerichte.

einschließlich 10% Mehrwertsteuer

Informationen zu Allergenen auf Anfrage.



Puertadelprincipe.es

СТАРТЕРЫ

1	Гуакамоле (авокадо)	14
2	Анчоусы в уксусе	14
3	Авокадо с королевскими креветками Санлукар	15
4	Чистый овечий сыр Манчего, порция 175 гр.	13
5	Галисийский осьминог по-альмадрабски	22
6	Иберийский окорок D. O. JABUGO (100 гр).....	24
7	Домашние крокеты из морепродуктов	15
8	Домашние крокеты из иберийской ветчины	14
9	Свежие креветки с чесноком	17
10	Русский салат с креветками и оливковым маслом	15
11	Дыня с иберийской ветчиной	16
12	Дыня с норвежским копченым лососем	16
13	Маринованные куриные крылышки в стиле шеф-повара	13
14	Барбекю с разнообразными свежими овощами	15

САЛАТЫ

15	Тропический салат с креветками Санлукар	16
16	Специальный салат в стиле Альмадраба	14
17	Смешанный салат из овощей с соседних огородов	10
18	Салат из помидоров	9
19	Сердечки салата с тунцом и помидорами	12
20	Сальпикон из осьминога и креветок	15

СУПЫ

21	Суп дня из свежей рыбы и морепродуктов	11
22	Типичный андалузский гаспачо	9

PESCAITOS

23	Жареные кальмары из Марбельи	17
24	Галисийские мидии в маринаре или на пару	13
25	Puntillitas Fritas (кальмары).....	15
26	Типичная жареная рыба из Марбельи	17
27	Жареные анчоусы из Малаги	13
28	Рыбные оладьи в стиле Ла-Альмадраба	20
29	Припущенные моллюски в стиле Ла-Альмадраба	19
30	Красные кефали из Марбельи жареные или на гриле.....	20



Фотографии не являются
точным воспроизведением
блюда.

10% НДС включено

*Информация об
аллергенах по запросу.*



PUERTA DEL PRÍNCIPE

МОРСКАЯ КУХНЯ

- 31 Гриль из морепродуктов в стиле Pta. del Principe (на человека).....45
32 Белые креветки из Уэльвы на гриле или отварные (200 гр.).....23
33 Норвежские омары на гриле или отварные (по весу, 100 гр.)18
34 Открытые креветки на гриле (по весу, 100 гр.)24

НАШЕЙ НЮРЗИИ

- 35 Аркадские устрицы (штука).....5
36 Импортный омар (по весу, 500 гр.).....70

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА ЛА АЛЬМАДРАБА

- 37 Рыба на гриле (мин. 2 чел.) На человека33
38 Шашлык из рыбы-монаха с креветками27
39 Норвежский лосось на гриле19
40 Рыба-меч на гриле19
41 Рыба-монах на гриле26
42 Рыба-удильщик в стиле "Puerta del Principe"27
43 Морской лещ, гриль, соль, древесный уголь (по весу 500 г)26
44 Дорада а ла Ротенья (по весу 500 г)30
45 Голец на гриле или мяуньер (по весу, 500 гр.)26
46 Зарзуэла из рыбы и морепродуктов (мин. 2 чел.) На человека37
47 Морской окунь на гриле, соль, спинка, древесный уголь (по весу 500 г)....29
48 Морской окунь по-ротенски (по весу 500 г).....32
49 Турбо на гриле или турбо в зеленом соусе (по весу 500 г).....32
50 Розада во фритюре или на гриле18
51 Снаппер на гриле, соль, спинка, древесный уголь (по весу 500 г)33
52 Лосось по-ротенски (по весу 500 г)35
53 Гриль, соль, спина, древесный уголь (500 г по весу).....35
54 Морской лещ на гриле, соль, спинка, древесный уголь (по весу 500 г)35

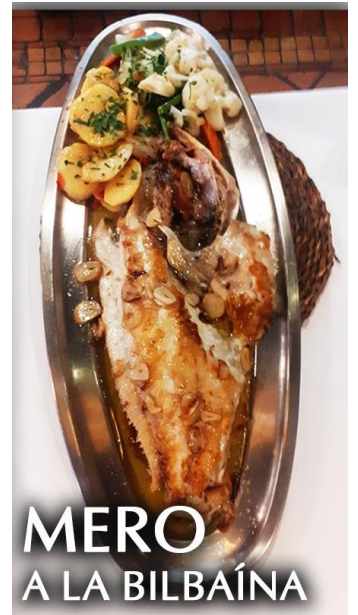
ПАЭЛЬЯ И БЛЮДА ИЗ РИСА PUERTA DEL PRINCIPLE

- 55 Вегетарианская паэлья (минимум 2 чел.) на чел.18
56 Черный рис Puerta del Principe Style (мин. 2 чел.) На чел.19
57 Специальная паэлья с морепродуктами (мин.2 чел.) на чел.27
58 Паэлья из морепродуктов и курицы (мин. 2 чел.) на чел.....26
59 Рисовая запеканка Puerta del Principe (мин. 2 чел.) На человека.22
60 Рисовая запеканка с омаром (мин. 2 чел.) На чел.34

10% НДС включено



www.LaAlmadrabaDelPuerto.com



DORADA A LA ROTEÑA



ARROZ NEGRO CON CALAMARES



PAELLA DE MARISCO

ЯИЧНИЦА И ПАСТА

61	Испанский картофельный омлет	16
62	Французский омлет	14
63	Жареные яйца с картофелем и иберийской ветчиной из желудей	18
64	Спагетти Болоньезе 100% говядина Болоньезе	15
65	Спагетти Карбонара	15
66	Спагетти а-ля Маринера, стиль Ла Альмадраба	17
67	Домашняя лазанья	17

МЯСО



68	Куриная грудка в панировке	15
69	Бургер из 100% сертифицированной говядины Вагю с сыром или без сыра с картофелем фри с хлебом или без	19
70	Куриные наггетсы	15
71	Бараньи отбивные	23
72	Курица-гриль	17
73	Антрекот из телятины на гриле или стейк из зеленого перца	23
74	Стейк из говяжьей вырезки, приготовленный на гриле или с перцем	26
75	Карне а ля пьедра (мин. 2 чел.) на человека	26
76	Шатобриан (по весу 500 гр) (мин. 2 чел.) на человека	28
77	Стейк из говядины T-bone (весом 500 грамм)	27
78	Стейк из иберийской вырезки на гриле с вином Малага	20
79	Иберийская плума жаренная на древесном угле	18
80	Куриный шашлык со свежими овощами	17

СПЕЦИАЛЬНОЕ МЕНЮ ИЗ ГОЛУБОГО ТУНЦА С ТУНЦОВОГО ПРОМЫСЛА В АЛЬМАДРАБЕ

81	Филе брюшка голубого тунца на гриле	25
82	Тартар из вырезки голубого тунца	25
83	Рис с красным тунцом (мин. 2 чел.) на человека	24
84	Запеканка из лапши с тунцом (мин. 2 чел.) на человека	23
85	Голубой тунец Мармитако (мин. 2 чел.) на человека	22
86	Таtaki из голубого тунца голубого тунца	25
87	Стейк из голубого тунца на гриле	25
88	Порция домашних картофельных чипсов.....	8
89	Порция оливок	3
90	Сервиз, хлеб, оливки, масло, уксус.....	2.50

*Специальные и мясные блюда подаются с гарниром.



Фотографии не являются точным воспроизведением блюд.

10% НДС включено

Информация об аллергенах по запросу.



PUERTA DEL PRÍNCIPE



ДЕТИ ОСОБЕННЫЕ

50 Розада во фритюре или на гриле18

64 Спагетти Болоньезе 100% говядина Болоньезе15

66 Спагетти а-ля Маринера, стиль Ла Альмадраба17

68 Куриная грудка в панировке15

69 Бургер из 100% сертифицированной говядины Вагю19

70 Куриные нагетсы15



LASAÑA CASERA



PREGUNTA POR NUESTROS POSTRES

**Ароматы, которые помогут вам
чувствовать себя хорошо**



Asador de Carnes

PUERTA DEL PRÍNCIPE

Телефон. Для бронирования - 951 02 93 46 - 660 10 10 40 - 608 96 53 08

Фотографии не являются точным воспроизведением блюд.

10% НДС включено

Информация об аллергенах по запросу.



Puertadelprincipe.es

المبتدئين

1	جواكامولي (أفوكادو)	14
2	الأنشوجة في الخل	14
3	أفوكادو مع روبيان من سانلوكار	15
4	جبين غنم مانشيغو نقي ، 175 غرام	13
5	الأخطبوط الجاليكي بأسلوب لا المدرابا	22
6	الأيبيرية هام دو جابوغو (100 غرام)	24
7	كروكيت المأكولات البحرية محلية الصنع	15
8	كروكيت لحم الخنزير الأيبيرية محلية الصنع	14
9	روبيان طازج بالثوم	17
10	سلطة روسية روبيان وزيت زيتون	15
11	البطيخ مع لحم الخنزير الأيبيرية	16
12	شمام مع سمك السلمون النرويجي المدخن	16
13	أجنحة دجاج متبلبة على طريقة طاهينا	13
14	تشكيلة خضروات طازجة مشوية	15

سلطة

15	سلطة استوائية مع روبيان من سانلوكار	16
16	سلطة خاصة على طريقة المدربة	14
17	سلطة مختلطة من البساتين المجاورة	10
18	سلطة طماطم	9
19	قلوب الخس مع التونة والطماطم	12
20	سلطة الأخطبوط والقريدس	15

شوربات

21	شوربة السمك والمأكولات البحرية الطازجة اليوم	11
22	جازباتشو الأندلسي النموذجي	9

سمكة صغيرة

23	كاليماري مقلي من ماريبلا	17
24	الجاليكية بلح البحر لا مارينيرا أو البخار	13
25	الحبار المقلية (تشوبيتوس)	15
26	بيجوتا مقلية من ماريبلا	17
27	أنشوجة مقلية من ملقة	13
28	خليط السمك المقلي من ملقة على طريقة المدربة	20
29	سوتيد إكلامز لا المدربة ستايل	19
30	بوري أحمر مقلي أو مشوي من ماريبلا	20



الصور ليست استثنائًا دقيقًا للأطباق

متضمن 10% ضريبة القيمة
المضافة

معلومات مسببة للحساسية عند
الطلب



Asador de Carnes

PUERTA DEL PRÍNCIPE

مأكولات بحرية

31	Puerta del Principe Style (لكل شخص) شواء المأكولات البحرية	45
32	روبيان أبيض مشوي أو مطبوخ من هويلفا (200 جم)	23
33	جراد البحر النرويجي المشوي أو المطبوخ (بالوزن ، 100 غرام)	18
34	مشوي (بالوزن ، 100 غرام) Carabineros	24

من حضانتنا

35	محر أركيد (وحدة)	5
36	جراد البحر المستورد (بالوزن 500 غرام)	70

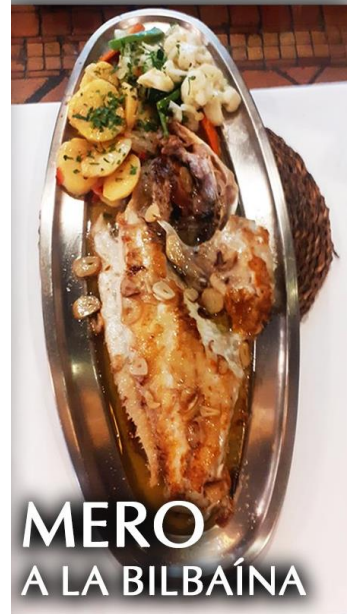
التخصصات للمضرب

37	سمك مشوي (شخصان على الأقل (لكل شخص	33
38	سيخ سمك الراهب مع القريدس	27
39	سلمون نرويجي مشوي	19
40	سمك أبو سيف مشوي	19
41	مونك فيش مشوي	26
42	الراهب البحري	27
43	دورادا لا إسبالدا ، مشوي ، بالملح ، بالفحم (بالوزن 500 جرام)	26
44	دورادا لا روتينا (بالوزن 500 جرام)	30
45	(بالوزن ، 500 غرام) Meunière نعل مشوي أو	26
46	زرزويلا الأسماك والمأكولات البحرية (الحد الأدنى 2 شخص (لكل شخص	37
47	سمك قاروص مشوي بالملح وظهر وفحم (بالوزن 500 جرام)	29
48	باس البحر على غرار روتينا (بالوزن 500 جرام)	32
49	سمك تربوت مشوي أو صلصة خضراء (بالوزن 500 جرام)	32
50	مقلي او مشوي روزادا	18
51	سمك سنابر مشوي مع ملح وظهر وفحم (بالوزن 500 جرام)	33
52	النهاش على لا روتينا (بالوزن 500 جرام)	35
53	السرقفة من الشواية من الملح من الخلف من الشواية (بالوزن 500 جرام)	35
54	سمك سبريم مشوي مع ملح وظهر وفحم (بالوزن 500 جرام)	35

بايلاس أند ريس لا أمادرايا

55	البايلا النباتية (2 شخص على الأقل (لكل فرد	18
56	لا المدرايا أرز أسود (حد أدنى 2 شخص (لكل بيرس	19
57	بايلا المأكولات البحرية الخاصة (بحد أدنى 2 أشخاص (لكل فرد	27
58	مأكولات بحرية مشكلة مع دجاج بايلا (على الأقل 2 شخص (لكل فرد	26
59	(حد أدنى 2 شخص (لكل بيرس Puerta del Principe طاجن أرز شوربة	22
60	طاجن أرز مع جراد البحر (حد أدنى 2 شخص (لكل بيرس	34

متضمن 10% ضريبة القيمة المضافة



البيض والمعكرونة

61	اومليت البطاطا الاسبانية	16
62	عجة البيض	14
63	بيض مقلي مع البطاطا ولحم الخنزير الأبييري	18
64	%سباغيتي بولونيز لحم عجل 100	15
65	معكرونة كاربونارا	15
66	سباغيتي لا مارينيرا على طراز لا المدربة	17
67	لازانيا محلية الصنع	17

اللحوم



68	شريحة صدر دجاج	15
69	برجر لحم واغيو معتمد 100% مع أو بدون جبن مع بطاطس مع أو بدون خبز	19
70	قطع الدجاج	15
71	شرائح لحم الضأن	23
72	دجاج مشوي	17
73	لحم بقري مشوي أو مع فلفل أخضر	23
74	لحم بقري جاليسيا مشوي أو مع فلفل أخضر	26
75	لحم على الحجر (شخصان على الأقل (لكل شخص	26
76	شاتوبريان (وزن 500 غرام) (شخصان على الأقل (لكل شخص	28
77	T-Bone (500 gr) شريحة لحم	27
78	لحم المتن ابييري المشوي مع نبيذ ملقة	20
79	لحم خنزير ابييري مشوي على فحم هولم بلوط	18
80	سيخ دجاج مع الخضار الطازجة	17

قائمة خاصة من التونة الحمراء من المضارب

81	بطن تونة حمراء مشوية	25
82	لحم الخاصرة التونة الحمراء	25
83	أرز شوربة مع تونة زرقاء الزعانف (شخصان على الأقل (لكل شخص	24
84	طاجن نودلز التونة الحمراء (شخصان على الأقل (لكل شخص	23
85	مرميتاكو تونة زرقاء الزعانف (شخصان على الأقل (للشخص الواحد	22
86	تونة تاتاكي زرقاء الزعانف	25
87	سنتيك تونة حمراء مشوية	5
88	جزء من البطاطس المقلية محلية الصنع	8
89	حوص الزيتون	3
90	خدمة ، خبز ، زيتون ، زيت ، خل	2.5

يتم تقديم الأطباق التخصصية واللحوم مع مقبلات *



الصور ليست استثنائاً دقيقاً للأطباق

متضمن 10% ضريبة القيمة المضافة



Asociación de Carnes
PUERTA DEL PRÍNCIPE



الأطفال الخاصون

50	مقلي او مشوي روزادا	18
64	%سباغيتي بولونيز لحم عجل 100	15
66	سباغيتي لا مارينيرا على طراز لا المدربة	17
68	شريحة صدر دجاج	15
69	برجر لحم واغيو 100% معتمد	19
70	قطع الدجاج	15



النكهات التي ستجعلك تشعر بالراحة



Asador de Carnes

PUERTA DEL PRÍNCIPE

هاتف للحجوزات - 08 53 96 608-40 10 10 660-46 93 02 951

الصور ليست استنساخاً دقيقاً للأطباق

متضمن 10% ضريبة القيمة المضافة

مع لومات مسببة للحساسية عند الطلب



Puertadelprincipe.es