

TASCA Y ARROCES

EL PUEENTE

PARA DEGUSTAR

Calamar a la Andaluza con all i oli negro	15,00€
Pulpo a la gallega	19,00€
Esparragos Extra Navarra	23,00€
Gambas al ajillo	17,00€
Mejillones Marinera	14,00€
Croquetas inspiración	11,00€
Chicharrones de pulpo	14,00€
Pimientos de Padrón	10,00€
Nuestras patatas bravas	8,00€
Ración de Jamón Ibérico de Bellota	22,00€
Ración de Queso Manchego Curado con pan de Carasato	15,00€
Fabes con Almejas y Pulpo	17,00€

A LA BRASA

Chistorra de Buey	15,00€
Vieiras con mantequilla de hierbas. Unidad	5,80€
Pulpo con Romesco	20,00€
Pulpo con puré de cebolla negro	21,00€
Zamburiñas gratinadas con ajiamarillo	18,90€

SUGERENCIAS DEL CHEF

Tartar de Atún Rojo Estilo Oriental	22,00€
Ceviche de corvina con ajiamarillo	18,00€
Carpaccio de vaca madurada	22,00€

ENSALADAS

Ensalada Cesar	16,00€
Ensalada de Ventresca de atún con tomate de temporada y piparras	16,50€

SIGUENOS EN



TELÉFONO DE RESERVAS 971 049 275

★

TASCA Y ARROCES

EL PUEUNTE

NUESTROS ARROCES TRADICIONALES

De Marisco (Gambas, Mejillones, Almejas, Sepia y zamburina) 22,50€ p.p.

Negro con all i oli (Sepia y calamar) 20,00€ p.p.

Mar y Montaña 21,00€ p.p

Senyoret 20,00€ p.p

Fideua Ciega 20,00€ p.p

Fideua Negra 20,00€ p.p

De Pulpo con espárragos y alcachofas 21,00€ p.p.

Meloso de Bogavante 32,00€ p.p

Pregunta por nuestro arroz de la semana.
Todos nuestros arroces están
elaborados con arroz de la albufera de
València

Hacemos arroces para llevar

SIGUENOS EN



TELÉFONO DE RESERVAS 971 049 275

TASCA Y ARROCES

EL PUEENTE

PESCADO A LA BRASA

Calamar con pisto patato
y tapenade de aceituna
de Kalamata 17,00€

Filete de Lubina estilo 21,00€
Mediterráneo

CARNES MADURADAS A LA BRASA

**Okelan
premium**

Chuletón Premium País Vasco 68,00€ kg

Chuletón vaca Extra Vasca 45,00€ kg

Entrecot de Vaca Premium 29,00€

350gr aprox.

Solomillo de vaca Extra 200gr 26,00€

NUESTROS HUEVOS CAMPEROS CON...

Huevos rotos con pulpo 17,00€

Huevos rotos con jamón Ibérico de Bellota 17,00€

NUESTRA CARNE A BAJA TEMPERATURA

Cuarto de Cordero lechal a baja 48,00€
temperatura 18H de cocción (2 pax)

★

TASCA Y ARROCES

EL PUEENTE

TO SHARE

Andalusian type squid with black alioli	15,00€
Galician-style octopus"	19,00€
Garlic Prawns	17,00€
Mussels "El Puente"	14,00€
Inspirational croquettes	11,00€
Extra asparagus from Navarra	23,00€
Fried Octopus	15,00€
Baby Green Peppers	10,00€
Our Potatoes with spicy suce	8,00€
Iberian Acorn fed Ham	22,00€
Ration of cured Mahon cheese	15,00€
Cannellini beans with clams and octopus	17,00€

GRILLED

Chorizo	15,00€
Grilled Scallops	5,80€
Octopus with Romesco sauce and spring onions	19,00€
Grilled Bay scallops with yellow garlic	18,90€
Charcoal grilled octopues with black onion pure	21,00€

CHEF'S SUGGESTIONS

Oriental style bluefin tuna tartar with crunchy seaweed	22,00€
Ceviche with mango and yellow pepper	18,00€
Carpaccio of aged beef	22,00€

OUR SALADS

Caesar Salad	16,00€
Tuna belly with seasonal tomato	16,50€

TASCA Y ARROCES

EL PUENTE

OUR TRADITIONAL PAELLAS

SEAFOOD

"The Queen of the house", Rice with prawns, mussels, clams, cuttlefish, peeled lobster and scallops

22,50€ p.p.

BLACK

Black rice with cuttlefish and squid in its ink with homemade garlic mayonnaise.

20,00€ p.p.

SEA AND MOUNTAIN

Rice with free-range chicken with its crispy skin, seasonal vegetables, boletus, mussels and red shrimp.

21,00€ p.p

SENYORET

Rice with cuttlefish, squid and red shrimp.

20,00€ p.p

BLIND FIDEUA

Noodles with prawns, squid and cuttlefish

20,00€ p.p

BLACK FIDEUA

Squid ink noodles, cuttlefish and squid

20,00€ p.p

OCTOPUS

"The emblem of the house" Rice with octopus from the Mallorcan coast, cuttlefish, squid, green asparagus, artichokes and small roasted peppers"

21,00€ p.p

MELLOW RICE WITH LOBSTER

32,00€ p.p

SIGUENOS EN



TELÉFONO DE RESERVAS 971 049 275

TASCA Y ARROCES

EL P^UENTE

GRILLED FISH

Grilled squid with ratatouille
potatoes and kalamata olive
cream

17,00€

Grilled sea bass fillet

21,00€

MATURED MEATS

**Okelan
premium**

Vasca Veal Steak

69,00€ kg.

Extra matured beef Chop

45,00€ kg.

Grilled Premium

29,00€

Rib Eye 350gr

Extra beef tenderloin

26,00€

OUR FREE RANGE EGGS WITH...

Scrambled eggs with Octopus and chips

17,00€

Scrambled eggs with acorn-fed Iberian ham and chips

17,00€

OTHER OF OUR MEATS

Shoulder of suckling Lamb (2 pax) Slow cooked
for 18 hours

48,00€

TASCA Y ARROCES

EL PUEENTE

NUESTROS POSTRES HECHOS EN CASA

DESSERTS HOME MADE

Tarta de queso con frutos rojos 7€

Cheesecake with red berries

Brownie con helado de vainilla 7€

Brownie with vanilla ice cream

Tarta de limón con merengue quemado 7€

Lemon Cake with meringue

Piña marinada al ron con helado 7€
de hierbabuena natural y
emulsión de coco

Pineapple marinated in rum
with natural mint ice cream and coconut
emulsion

SIGUENOS EN



TELÉFONO
DE RESERVAS
971049275

CARTA DE VINOS

TASCA EL PUEBLO

VINOS TINTOS

RECOMENDADOS

Marqués Cáceres Rioja Crianza (De la casa)	4,50 €
La Capilla , Ribera, Crianza	6,50 €
J.L Ferrer,Crianza (Mallorca)	5,00 €
Ontañon , Rioja,Crianza	5,00 €
Rippa Dori Roble (Ribera del Duero)	4,00 €
Hacienda López de Haro ,Rioja	4,50 €

COPA

VINOS DE MALLORCA

BOTELLA

Sió Negre	32,00 €
José Luís Ferrer Crianza	23,00 €
Tinto Vinyes Velles	24,00 €
Anima Negra	30,00 €

RIOJAS

Marqués de Cáceres Crianza (De la casa)	19,00 €
Hacienda López Haro Crianza	23,00 €
Ramón Bilbao	25,00 €
Campillo Crianza	26,00 €
Muga Crianza	33,00 €
Luís Cañas Crianza	27,00 €
Viña Pomal Crianza	21,00 €
Viña Pomal Reserva	26,00 €
Murua Reserva 2015	30,00 €
Ontañon Crianza,Rioja	23,00 €

RIBERA DEL DUERO

Pesquera Crianza	33,00 €
Pago de Capellanes Crianza	35,00 €
Pago de Carraovejas	57,00 €
Vega Sicilia N°5	150,00€
Flor de Pingus	120,00€
Mauro (Castilla y León)	52,00 €
Rippa Dori Roble	25,00 €
La Capilla	25,00 €

Los precios son con i.v.a incluido

SIGUENOS EN



TELÉFONO DE RESERVAS 971 049 275

CARTA DE VINOS
TASCA
EL PUEENTE

VINOS ROSADOS, CAVAS Y CHAMPANGE

COPA

M. Cáceres - Rioja -De la Casa	4,50 €
M. Cáceres Excellens Pálido ,Rioja	4,50 €
Viña Pomal Rioja Pálido	4,50 €
Ana De Codorniu Brut Nature	5,00 €

BOTELLA

M. Cáceres - Rioja -De la Casa	18,00 €
M. Cáceres Excellens Pálido ,Rioja	16,00 €
Viña Pomal Rioja Pálido	20,00 €

VINO DE MALLORCA

Veritas - José Luis Ferrer	22,00 €
----------------------------	---------

CAVA

Marqués de Cáceres Brut	23,00 €
J.L. Ferrer Veritas Brut Nature	26,00 €
Ana De Codorniu Brut Nature	25,00 €
ARS Collecta Codorniu Blanc de Blancs	30,00 €

CHAMPANGE

Moët & Chandon Brut Imperial	60,00 €
Don Perignon Vintage	180,00 €

Los precios son con i.v.a incluido

CARTA DE VINOS

TASCA EL PUEUNTE

VINOS BLANCOS

RECOMENDADOS

Marqués de Cáceres -De la Casa	3,90 €
M.de Cáceres Excellens Verdejo (Rueda)	4,00 €
Altos de Torona Rosal - (Albariño)	4,00 €
Vecrima (Godello-Ribera)	4,00 €
Rippa Dori Verdejo	4,00 €
José Luís Ferrer Blanc de Blancs (Mallorca)	4,00 €

VINOS DE MALLORCA

J. Luís Ferrer Blanc de Blancs	23,00 €
Pedra Binissalem Blanc	25,00 €
Blanc Veritas	24,00 €
Castell de Santueri Anima Negra	24,00 €

VERDEJOS D.O RUEDA

José Pariente	26,00 €
Rippa Dori Verdejo	21,00 €
Ederra Verdejo	20,00 €
Bardos Verdejo	20,00 €
M.de Cáceres Excellens	22,00 €

RIBERA DEL DUERO

Valduero Viadero	28,00 €
Legaris Roble (Viña Pomal)	22,00 €

ALBARIÑO (D .O RIAS BAIXAS)

Terras Gaudas	27,00 €
Lagar do Frade	22,00 €
Albanta	23,00 €
Deusa Nai	25,00 €
Altos de Torona Rosal	25,00 €

BIERZO (D .O VALDEORRAS)

Vecrima Godello	25,00 €
Godelia Godello	26,00 €

CHARDONNAY

Viña Diezmo (Chardonnay)	20,00 €
----------------------------	---------

RIOJA

M. de Cáceres -De la Casa	18,00 €
---------------------------	---------

Los precios son con i.v.a incluido

