

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

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 Nº5	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

