

awapola

ENTRANTES / APPETIZERS

Jamón ibérico al corte* / Iberian cured ham*	24,50 €
Selección de quesos* / Cheese selection*	20,50 €
Gambas al ajillo / Garlic prawns	19,50 €
Tartar de atún y aguacate* / Tuna tartar with avocado*	19,50 €
Timbal de tomate, berenjena y "queso" ahumado Tomato, aubergine and smoked "cheese" timbale	15,00 €
Calamar a la andaluza / Deep-fried calamari	16,00 €
Almejas a "Bulhao -Pato"* / "Bulhao-Pato" clams*	18,00 €

ENSALADAS Y SOPAS / SALADS AND SOUP

Ensalada César con pollo al curry 🌾 / Caesar salad with chicken curry 🌾	12,50 €
Ensalada de temporada con ventresca de atún y aguacate* Seasonal salad with tuna loin and avocado*	14,00 €
Gazpacho con mini brochetas de verduras V 🌾 Gazpacho with mini vegetable skewer V	14,00 €

PASTAS Y ARROCES / PASTA & RICE DISHES

Paella mixta de carne y marisco* / Mixed seafood and meat paella*	20,50 €
Paella de verduras V / Vegetable paella V	19,50 €
Paella de marisco* / Seafood paella*	24,50 €
Panchiotti di mare con vieiras y gambas* 🌾 Seafood panchiotti with scallops and prawns*	21,00 €

🌾 **Con gluten** / With gluten

V **Plato vegano** / Vegan course

* **Suplemento media pensión 5 €** / *Half-board supplement €5

DEL MAR / FROM THE SEA

Taco de atún rojo* / Red tuna steak*	28.50 €
Lomo de rodaballo* / Loin of turbot*	26,50 €
Lomo de lubina* / Seabass fillet*	24,00 €
Salmón / Salmon	24,50 €

DE LA TIERRA / FROM THE LAND

Solomillo de ternera* / Beef sirloin steak*	27,00 €
Lomo de ternera braseado / Braised beef tenderloin	22,00 €
Presa ibérica* / Iberian pork*	22,00 €
Suprema de pollo / Chicken breast	19,00 €

Todos nuestros pescados y carnes van a la plancha y servidos con una elección de salsa y una elección de guarniciones del día

All our fish and meat courses are grilled and served with a choice of sauce and

NUESTRAS SALSAS / OUR SAUCES


 Romesco / Romesco
Holandesa / Hollandaise
Bearnesa / Béarnaise
Pimienta Verde/ Green Pepper
Roquefort / Roquefort
Uvas de Corinto / Corinthian Grapes

NUESTRAS GUARNICIONES OUR SIDE ORDERS

Patatas fritas / French fries
Patata del día / Potato of the day
Arroz del día / Rice of the day
Verdura del día / Vegetables of the day

Guarnición extra 4,50 € / Extra garnish €4,50
Servicio de pan por persona 2 € / Bread per person €2

 **Con gluten / With gluten**

 **Plato vegano / Vegan course**

*** Suplemento media pensión 5 € / *Half-board supplement €5**

POSTRES
DESERT

Choux de caramelo <i>Caramel Choux</i>	7,50 €
Feullentine de chocolate <i>Chocolate Feullentine</i>	7,50 €
Tarta de tres chocolates <i>Three chocolate cake</i>	7,50 €
Selección de quesos / <i>Cheese selection</i>	19,00 €
Suplemento media pensión / <i>Half board supplement</i>	6,00 €

Café, té, selección de licores y gin tonics
Coffee, tea, liquors and gin & tonics selections

awapola

Reglamento (UE) N 1169/2011 / Regulation (EU) No 1169/2011
Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.

Soliciten información a nuestro personal
*Establishment with information available about allergies and food intolerances.
Ask our staff for information*

Todos los precios incluyen IVA / *All prices include VAT*

VINOS ESPUMOSOS / SPARKLING WINES

D.O. Cava

Marqués de Monistroll Brut Nature

(Macabeo, Xarel.lo y Parellada)/De la casa	copa / glass 5.90 €	22.00 €
Codorníu Pinot Noir Rose (Macabeo, Xarel.lo y Chardonnay)		32.00 €
Codorníu Prima Vídes (Macabeo, Xarel.lo, Chardonnay)		24.00 €
Juvé y Camps Reserva de la Familia (Macabeo, Xarel.lo, Parellada)		32.00 €

A.O.C. Champagne

Veuve Clicquot Jaune (Chardonnay y Pinot Noir)		96.00 €
Môet & Chandon Brut Imperial		
(Chardonnay, Pinot Menier y Pinot Noir)		96.00 €
Laurent Perrier L-P (Chadornnay, Pinot Noir, Meunier)		96.00 €
Laurent Perrier L-P Rose (Pinot Noir)		150.00 €
Dom Perignon (Chardonnay, Pinot Noir)		270.00 €
Louis Roederer Cristal Brut (Chardonnay, Pinot Noir)		380.00 €

D.O. Conca del Riu Anoia

Reventós i Blanc, Blanc de Blancs (Macabeo, Xarel.lo, Parellada)		23.00 €
Reventós i Blanc, de Nit (Rosado / Rose)		
(Macabeo, Xarel.lo, Parellada, Monastrell)		32.00 €

VINOS BLANCOS / WHITE WINES

D.O. Costers del Segre

Raimat (Chardonnay)		25.50 €
---------------------	--	---------

D.O. Yecla

Castaño (Macabeo, Chardonnay)		21.00 €
-------------------------------	--	---------

D.O. Rueda

Dilema (Verdejo)	copa / glass 5.90 €	19.50 €
José Pariente (Verdejo)		23.00 €
Marqués de Riscal (Verdejo)	copa / glass 7.00 €	24.00 €
Finca Montepedroso (Verdejo)		23.00 €
Marqués de Riscal Sauvignon (Sauvignon Blanc)		27.00 €

D.O. Cataluña

Viña Sol (Parellada)	copa / glass 5.90 €	19.50 €
----------------------	---------------------	---------

D.O. Terra Alta

Rebels de Batea Sol (Garnacha Blanca)		22.00 €
---------------------------------------	--	---------

D.O. Penedés

Jean Leon Petit Chardonnay (Chardonnay)		25.50 €
---	--	---------

D.O. Rías Baixas

Martín Códax (Albariño)		26.00 €
Terras Gauda (Albariño, Caiño Blanco, Loureiro)		29.00 €
Mar de Frades (Albariño)		32.00 €

D.O. Ca. Rioja

Muga F.B. (Viura y Malvasia)		28.00 €
------------------------------	--	---------

D.O. Jumilla

Juan Gil (Moscatell)		22.00 €
----------------------	--	---------

VINOS ROSADOS / ROSE WINES

D.O. Ca. Rioja

Marqués de Cáceres (Tempranillo, Garnacha)		23.00 €
Viña Bujanda (Tempranillo)	copa / glass 5.90 €	19.50 €

D.O. Navarra

Gran Feudo (Garnacha)		21.00 €
Homenaje (Garnacha)		21.00 €

D.O. Penedés

La Rosa (Pinot Noir, Xarel.lo, Garnacha)		25.00 €
--	--	---------

VINOS TINTOS / RED WINES

D.O. La Mancha

Finca Antigua Crianza (Tempranillo)	24.00 €
Finca Antigua Reserva (Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah)	27.00 €

V.T. Abadia Retuerta

Abadia Retuerta Selección (Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah)	39.00 €
--	---------

D.O Toro

Pintia (Tinta de Toro)	59.00 €
------------------------	---------

D.O. Terra Alta

Rebels de Batea (Garnacha Blanca)	24.00 €
-----------------------------------	---------

D.O. Priorato

Les Terrases (Cariñena, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah)	52.00 €
--	---------

D.O. Ca. Rioja

Viña Bujanda Crianza (Tempranillo)	23.00 €
Castillo Rioja (Tempranillo)	19.50 €
Ramón Bilbao Crianza (Tempranillo)	25.00 €
Ramón Bilbao Ed. Limitada (Tempranillo)	29.00 €
Marqués de Riscal (Tempranillo)	copa / glass 7.90 € 32.00 €
Cantos de Valpiedra (Tempranillo)	28.00 €
Marqués de Murrieta Reserva (Tempranillo, Garnacha, Mazuelo)	38.00 €
Finca Valpiedra Reserva (Tempranillo, Maturana, Tinta, Graciano)	38.00 €
Viña Ardanza Reserva (Tempranillo, Garnacha)	42.00 €
Viña Tondonia Reserva (Temp., Garnacha, Graciano, Mazuelo)	38.00 €
Viña Bujanda Madurado (Tempranillo)	copa / glass 5.90 € 19.50 €
Roda I Reserva (Tempranillo, Garnacha, Graciano)	59.00 €
Muga Crianza (Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano)	33.00 €

D.O. Ribera del Duero

Balbás Crianza (Tinto Fino, Merlot)	25.00 €
Cruz de Alba (Tinto Fino)	29.00 €
Cepa 21 (Tinto Fino)	37.00 €
Protos (Tinto Fino)	29.00 €
Viña Mayor (Tempranillo)	copa / glass 5.90 € 19.50 €
Carmelo Rodero Crianza (Tinto Fino, Cavenet Sauvignon)	36.00 €
Matarromera (Tempranillo)	38.00 €
Pesquera Reserva (Tempranillo)	38.00 €
Bosque de Matasnos (Tempranillo, Merlot, Malbec, Garnacha)	46.00 €
Pago de Carraovejas (Cabernet Sauvignon, Merlot, Tinto Fino)	48.00 €
Malleolus (Tinto Fino)	48.00 €
Alion (Tinto Fino)	92.00 €
Valbuena 5º año (Tinto Fino, Merlot)	134.00 €
Flor de Pingus (Tempranillo, Cavernet Sauvignon, Merlot)	164.00 €
Vega Sicilia Único (Tempranillo, Cabernet Sauvignon)	340.00 €

Vino de la Tierra, Campo de Cartagena

Darimus 12 Meses (Cabernet Sauvignon y Merlot)	29.00 €
--	---------

D.O. Jumilla

Juan Gil Crianza (Monastrell)	copa / glass 6.90 € 31.00 €
Clio (Monastrell y Cabernet Sauvignon)	80.50 €
El Nido (Monastrell y Cabernet Sauvignon)	180.00 €

D.O Yecla

Castaño Colección (Monastrell, Cabernet Sauvignon)	31.00 €
Casa Cisca (Monastrell)	50.50 €

IVA incluido / VAT included

MENÚ PARA NIÑOS

CHILDREN'S MENU

Sopa del día
Soup of the day
8.50€

Espagueti con tomate
Spaghetti with tomato
10.50€

Hamburguesa completa
Complete hamburger
10.50€

Filete de ternera con patatas
Beef fillet with French fries
14.00€

Pechuga de pollo a la parrilla con patatas
Grilled chicken breast and French fries
12.00€

Filete de pescado rebozado
Battered fish fillet
12.00€

Helado
Ice cream



Reglamento (UE) N 1169/2011 / Regulation (EU) No 1169/2011
Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.
Soliciten información a nuestro personal
Establishment with information available about allergies and food intolerances. Ask our staff for information