

TAPAS: Desde la gastronomía enguerina hasta la gastronomía de caza, pasando por la cocina latina, cocina asiática, cocina alemana y la cocina rumana. Todo un viaje de sabores. (2€ la tapa)

❖ **KAOBA**: Lunes a Sábado 12:00 a 13:30H y 17:30 a 20:45H

1. CROQUETA DE GACHAMIGA CON EMULSIÓN DE BLANQUET: Todo un placer para el paladar de un plato típico enguerino como son las gachamigas. Todo un bocado gourmet.



2. BOLA DE PARMESANO FRITO CON ANCHOA Y TOMATE SECO: Delicado bocado de parmesano que contrasta con el sabor de la anchoa y la frescura del tomate.



❖ **BAR BOCATERIA**: Lunes a domingo 18:00 a 20:00H

1. CAPRESE CON CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO Y ROLLITO DE PRIMAVERA: Gran combinación de mozzarella fresca con tomate sazonado con una salsa de albahaca y acompañado de una croqueta de jamón ibérico y un rollito de primavera y finos brotes.



2. **PATATAS BACON CON SALSA DE CHEDAR Y CEBOLLA CRIJIENTE:** Todo un clásico, unas patatas con bacon de gran calidad aderezadas con abundante salsa de queso cheddar y coronadas con un crujiente de cebolla para terminar de armonizar el plato.



❖ **MESON ENGUERINO**: 6:00 a 16:00H y de 18:30H a cierre

1. **EMPANADILLA CASERA:** Realizada artesanalmente por nuestro mesón, sobre una fina cama de brotes, todo un placer culinario. Pruébala y sorpréndete.



2. **CAUSA LIMEÑA:** Este plato es elaborado en base a patata amarilla, limón, ají, lechuga, choclo, queso fresco, huevo cocido, palta y aceitunas negras. Plato muy extendido en la gastronomía de Perú con origen precolombino.



❖ [LA TABERNA](#): De 12:00 a 14:00H

1. GYOZA: Tipo de empanadilla típico de la cocina china muy popular en China, Japón y Corea. Se elaboran rellenos de carne picada o verduras, enrollados en una delgada y fina masa. Todo absolutamente casero y delicioso.



2. SOLOMILLO DE CERDO: Ven a degustar este solomillo de cerdo con un exquisito rebozado al más puro estilo de la gran cocina que ostenta la Taberna.



❖ [LA CANTINA](#): De 19:00 a 21:30H

1. CHURROS DE PATATA CON SALSA: Delicados churros de patata de gran calidad servidos con una fantástica salsa de acompañamiento.



2. **CURRYWURST CON PATATAS:** Salchicha alemana cocida o asada a la parrilla. Se sirve cortada en rebanadas y va acompañada de salsa kétchup o salsa de tomate y curry en polvo. Acompañado de patatas. De origen alemán.



❖ **BAR ALEJANDRO:** De 10:00 a 20:00H

1. **LOMOS DE BACALAO A LA MILANESA:** Delicados lomos de bacalao fresco al horno con una fina salsa encima servidos para que el paladar deguste su gran sabor a mar.



2. **CLOCHINAS:** Plato típico marinero, donde los haya. Muy versátil y agradecido a la hora de prepara y cocinar. Todo un manjar para un paladar exquisito.



❖ [PANADERÍA SAN JOSÉ](#): Lunes a Viernes de 6:00 a 14:00H y de 17:30 a 20:30H, Sábados 7:00 a 14:00H

1. EMPANADAS DE TERNERA Y POLLO: Deliciosas empanadas caseras hechas con dedicación y mimo. Las hay de ternera y de pollo para poder probar y quedarte con la que más te guste. Totalmente deliciosas.



2. PORCIÓN DE PIZZA: De york, de mozzarella, de cebolla, de bacon...qué más se puede pedir. Una amplia gama para que nadie se quede sin poder probar están fantásticas pizzas caseras. Elige la tuya.



3. COCA EN LLANDA MARMOLADA: Típica coca en llanda pero con un diseño único marmolado combinando tradición e innovación. Para golosos del chocolate y para los clásicos de la coca.



❖ [RESTAURANTE LA PINADA](#): Lunes a Domingo de 12:00 a 14:00H y de 19:00 a 21H

1. BOMBAS: Tapa típica de la gastronomía española, especialmente popular en Barcelona. Se trata de una especie de croqueta grande, normalmente rellena de carne, y servida con salsas que le dan un toque picante y sabroso.



2. **BOQUERÓN A LA ANDALUZA:** Delicioso boquerón rebozado con harina y frito dejándolo bien crujiente. Un plato típicamente andaluz también llamado pescaito frito.



❖ [CANTONET DE ANTONIA](#): Lunes a domingo de 8:30 a 13:30H

1. **CROQUETA DE RABO DE TORO:** Considerada un festín para el paladar, de rabo de toro guisado, elaboración totalmente casera. Es una carne que aporta proteínas y vitaminas de alto valor biológico sobre todo del grupo B.



2. **PINCHO DE TORTILLA:** Plato típico de nuestra gastronomía. Ven a probarla y quedaras encantado con ella. Seguro que vuelves a repetir.



❖ LA CAFEDERIA: Lunes a domingo 18:30 a 20:00H

1. BRAVAS: Deliciosa preparación típica de los bares de España que consiste en patatas cortadas en dados grandes, fritos en aceite de oliva y aderezados con salsa brava, la cual es una salsa picante. Muchas veces también va acompañada de alioli.



2. MORRO: Una tapa contundente, muy crujiente y muy solicitada. Proveniente del cerdo, es una magnífica fuente de vitaminas como la colina o la riboflavina, así como de vitamina B12 o vitamina B6.



❖ BAR LA PLAZA: De 8:00 a 13:30

1. SARMALE: Tapa muy popular en la gastronomía rumana y en la zona de los Balcanes. Consiste en enrollar una hoja de repollo, col o vid en salmuera, como si de un puro se tratara, con un relleno de carne (buey, cordero, pollo o cerdo) condimentado con ajo, cebolla y especias.



2. SOLOMILLO CON AJOS TIERNOS: Carne muy tierna y de sabor suave acompañada de ajos tiernos. Una combinación perfecta a la hora de degustar. Todo un placer.



❖ [BODEGA ENGUERA](#): Viernes 27 de Julio de 19:00 a 21:00H

1. PERICANA: Es una salsa típica de la cocina de la provincia de Alicante, concretamente de Alcoy y su comarca, que emplea una mezcla de aceite de oliva y pimientos secos además de una variedad de pescado en salazón denominado capellanes. Acompáñalo con un buen vino de nuestra bodega.



2. QUESO Y EMBUTIDO: Descubre nuestra tabla de queso y embutido. Una delicia para nuestros paladares.



❖ [BAR LA ESPERANZA](#): Viernes 20:30 a 2:30h y sábado de 20:00 a 22:30H

1. ENSALADA DE AHUMADOS, SALAZONES Y MAHONESA AMOSTAZADA: Una combinación que siempre funciona. De sabor a mar acompañada de una mahonesa con un ligero toque a mostaza lo que le da un toque único.



2. VITIGAL DE VENAÑO EN SU JUGO: Carne de venao guisada durante un par de horas para que quede jugosa, tierna y deliciosa. Servida en su propio jugo. Deléitate con este manjar.



- ❖ [BAR SIRERA](#): Martes a Domingo de 8:00 a 17:30H y Sábado verano noche hasta cierre

1. TOSTA DE CHORIZO PICANTE CON PIMIENTO Y AJO ACEITE: Sobre una tosta de pan nos encontramos un chorizo picante acompañado de pimiento sobre una cama de ajo aceite. Una explosión de sabores.



2. CROQUETA TRUFADA: delicada croqueta trufada elaborada artesanalmente en el restaurante. Sobre una cama de salsa con virutas de trufa. Una delicia para los paladares.

