

BRUXELLES

By David Leon

Menú



www.nerjadenerja.es



MENÚ / MENU

LUNES / LUNDI / MONDAY

Rollito de primavera
spring roll
rouleau de printemps

Pollo agridulce con arroz
sweet sour chicken rice
poulet aigre doux, riz

NEW

MARTES / MARDI / TUESDAY

Ensalada griega
Greek salad
salada grecque

Moussaka
moussaka
moussaka

NEW

MIÉRCOLES / MERCREDI / WEDNESDAY

Tomate caprese
tomate caprese
tomato caprese

Lasaña de carne
lasagne de viande
meat lasagne

JUEVES / JEUDI / THURSDAY

Croquetas de pollo
croquettes de poulet
chicken croquettes

Ensalada de queso de cabra con bacon y
frutas de temporada
salade de fromage de chèvre, bacon et fruits de saison
goat cheese salad, bacon, seasonals fruits

VIERNES / VENDREDI / FRIDAY

Croquetas de Jamón
croquettes de jambon
ham croquettes

Mejillones estilo Belga con patatas fritas
moules frites
mussels and chips

DOMINGO / DIMANCHE / SUNDAY

Gazpacho
gazpacho
gazpacho

Paella mixta
paella mixta
mixed paella

13.80€

SÁBADO / SAMEDI / SATURDAY

Menú
especial
Special
menu

Ensalada mixta

Salade mixte

Mixed salad

13.80€

1/2 Pollo asado con patatas fritas

1/2 roast chicken with chips

1/2 Poulet rôti , frites



NEW

ENTRANTES/STARTES/ENTRÉES:

APERITIVO/AMUSES BOUCHES:

Pan de ajo y mantequilla/Garlic bread/pain ail et beurre

  3.60€

Pan de ajo y queso/Garlic bread and cheese/pain ail, beurre ,fromage

  4.00€

Pan de ajo y jamón serrano/Garlic bread and spanish ham/pain ail, beurre, jambon serrano

  4.50€

Brucheta caprese al pesto, jamón serrano, rúcula y orégano

  7.10€

“Caprese” bruschetta al pesto, spanish ham, rocket salad and oregan

brucheta caprese au pesto , jambon serrano, roquette et origan

Pan con alioli/bread and alioli dip/pain aioli

  3.20€

ENTRANTES/STARTES/ENTRÉES:

Gazpacho andaluz/gazpacho andalous/andalusian gazpacho

  6.50€

Salmorejo/salmorejo/salmorejo

   6.50€

Gambas al pil pil (picante)/prawns spicy pilpil/
gambas au pil pil (piquant)

   14.80€

Gambas xxl a la plancha mantequilla , ajo , perejil

   23.50€

grilled butter king prawns with garlic and parsly

gambas xxl grillées , beurre, ail, persil

Caracoles de bourgogne

  6u. 8.80€ - 12u. 16.50€




snails from bourgogne

6u. 8.80€ - 12u. 16.50€

escargots de bourgogne

6 pièces 8.80€ - 12 pièces 16.50€

Croquetas de queso caseras/homemade cheese croquettes

   9.20€

croquettes au parmesan

Croquetas de camarones grises del mar del norte/

   12.50€

grey prawn croquettes/croquettes de crevettes grises

Croquetas de pollo/chicken croquettes/croquettes de poulet

  7.00€

Croquetas de jamón/ham croquettes/croquettes de jambon

  7.00€

Croquetas de ternera/beef croquettes/croquettes de viande

   8.80€

Ancas de rana con perejil, ajo, nata, flambeado al pastis

   16.00€

frog legs flambée with pastis, parsley garlic and cream

cuissees de grenouilles, ail, persil, crème, déglacé au pastis

**BAGUETTES (PAN DE CRISTAL) O SANDWICHES:
BAGUETTES AND SANDWICHES
BAGUETTES (PAIN DE CRISTAL) OU SANDWICHES**

ÁTÚN/TUNA/THON

mayonesa, cebolla, tomate y ensalada
mayonnaise, onion, tomato and salad
mayonnaise, oignons, tomate, salade

 5.50€

CANGREJO MAYONESA/CRAB MAYONNAISE/CRABE MAYONNAISE

JAMÓN SERRANO/SERRANO HAM/JAMBON SERRANO

aceite de oliva bio, tomate / bio olive, tomato
huile d'olive bio, tomate

 5.50€
 5.50€

POLLO / CHICKEN/POULET

al curry, chili / chilli chicken curry / poulet curry, chili

 5.50€





SALAMI

CHORIZO

SANDWICH MIXTO/HAM AND CHEESE MIXED SANDWICH/CROQUE MONSIEUR

SANDWICH "BRUXELLES"/"BRUXELLES" SANDWICH

huevo frito , beicon, tiras de pollo, queso cheddar, ensalada y tomate
fried eggs, bacon, chicken strips, cheddar cheese, lettuce and tomato
oeuf, bacon, poulet, cheddar, ensalada, tomate

 5.00€
 5.00€
 6.00€
 9.50€

TORTILLAS/OMELETTES

Francesa/french omelette/française






Queso/cheese omelette/fromage

Jamón york/ham omelettes/jambon cuit

Champiñones/mushroom omelette/champignons

Beicon/bacon omelette/bacon

Gambas/prawn omelette/gambas

 6.00€
 7.50€
 7.50€
 7.50€
 7.50€
 8.00€

Todas las tortillas se sirven con ensalada y pan

EXTRAS: 0,50€

NEW

MITRAILLETTE

con hamburguesa o frikadel,
fritas, salsa andalus o samurai

11.00€



HAMBURGUESAS/HAMBURGERS/NOS HAMBURGERS:

Hamburguesa con patatas fritas/hamburger with chips/hamburger frites

Hamburguesa con queso cheddar y patatas fritas/cheese burger and chips/

hamburger, cheddar, frites

Hamburguesa "bruxelles" (beicon, cebolla, queso cheddar, tomate, ensalada, pepino)

"bruxelles" burger (bacon,onion, cheddar cheese, tomato, salad,cucumber)

hamburger "bruxelles" (bacon, oignons, cheddar, tomate, salade, concombres)

















 8.00€
 9.00€

 12.00€

ENSALADAS/SALADS/NOS SALADES

- Ensalada mixta/mix salad/salade mixte**  7.00€
- Ensalada de atún/tuna salad/salade de thon**    10.00€
- Ensalada de tiras de ternera al estilo thai (picante)/spicy beef thai salad/salade de viande "thai" caramélisé, fruits de saison (piquant)**     16.00€
- Ensalada de jamón y melón/spanish ham and melon salad/salade jambon serrano et melon** 10.00€
- Cocktail de tomate con gambas en salsa rosa/prawns cocktail/cocktail de gambas**    12.00€
- Ensalada de queso de cabra , confit de tomate, beicon y frutas de temporada/goats cheese salad with seasonal fruit/salade de fromage de chèvre chaud ,confit de tomate, bacon, fruits de saison**    15.00€
- Ensalada caprese , aceite de oliva bio y orégano/caprese salad, tomato, mozzarella, bio olive oil and oregan/salade caprese, huile d'olive bio, origan**   12.00€

PIZZAS

- Blanca/blanche/pizza bread and garlic: mantequilla y ajo/ beurre et ail/garlic bread**     6.00€
- Margarita: salsa de tomate, albahaca, mozzarella, orégano**     7.70€
sauce tomate, basilic, mozzarella, origan
tomato sauce,basil,mozzarella and oregan
- Salami: salsa de tomate, albahaca, mozzarella, salami, orégano**     9.50€
sauce tomate, basilic, mozzarella, origan, salami
tomato sauce,basil,salami,mozzarella and oregan
- Prochiutto: salsa de tomate , albahaca, mozzarella, jamón york, orégano**     9.50€
sauce tomate, basilic, mozzarella, origan, jambon cuit
tomato sauce,basil,mozzarella, ham and oregan

EXTRAS 0.90€

PIZZAS

Serrano:

salsa de tomate, albahaca, mozzarella, jamón ibérico, orégano
tomato sauce, basilic, mozzarella, organ, jambon serrano
tomate sauce, basil, mozzarella, spanish ham and oregan

 10.00€

4 quesos/ 4 fromages / 4 chesses:

salsa de tomate , albahaca, mozzarella, queso azul, emmental, parmesano, orégano
sauce tomate, basilic, mozzarella, organ, roquefort, emmental, parmesan
tomato sauce, basil, mozzarella, blue cheese, ammental, parmesan and oregan

 13.00€

Marina:

salsa de tomate , albahaca , mozzarella, atún, gambas , mejillones, cangrejo, mantequilla , ajo, orégano
sauce tomate, basilic, mozzarella, organ, thon, gambas, moules, crabe, beurre et ail
tomato sauce, basil, mozzarella, tuna, prawns, mussels, crab, garlic butter and oregan

 14.00€

Diavola:

salsa de tomate, mozzarella, albahaca, chorizo, guindilla, orégano
sauce tomate, basilic, mozzarella, organ, chorizo, chili
tomato sauce, basil, mozzarella, spicy chorizo and oregan

 10.00€

Hawaii:

salsa de tomate , mozzarella, albahaca, jamón york, piña, orégano
sauce tomate, basilic, mozzarella, organ, jambon cuit, ananas
tomato sauce, basil, mozzarella, ham, pineapple and oregan

 10.00€

Napoli:

salsa de tomate, albahaca, mozzarella, atún, anchoas, aceitunas negras, alcaparras, cebolla
sauce tomate, basilic, mozzarella, organ, thon, anchois, olives noires, câpres, oignons
tomato sauce, basil, mozzarella, tuna, anchovis, black olives, onion and capers

 13.00€

Roma:

salsa de tomate, albahaca, mozzarella, gambas , cebolla, jamon york, aceitunas verdes, orégano
sauce tomate, basilic, mozzarella, organ, jambon cuit, gambas, oignons, olives vertes
tomato sauce, basil, mozzarella, prawns, onion, ham, green olive and oregan

 13.80€

Toscana:

salsa de tomate, albahaca, mozzarella, queso azul , jamón iberico, rúcula, orégano
sauce tomate, basilic, mozzarella, organ, roquefort, jambon serrano, roquette
tomato sauce, basil, mozzarella, blue cheese, spanish ham, rocket salad and oregan

 14.00€

Funji:

salsa de tomate, albahaca, mozzarella, champiñones, jamón york, orégano
sauce tomate, basilic, mozzarella, organ, champignons, jambon cuit
tomato sauce, basil, mozzarella, mushrooms, ham and oregan

 12.00€

EXTRAS 0.90€

RACIONES

Rollitos de primavera/spring rolls/rouleaux de printemps	 6.50€
Empanadillas de atún/tuna pastries/mini galettes de thon	 6.20€
Flamenquines de jamón y queso/ham and cheese “flamenquines”/ flamenquines jambon,fromage	 6.00€
Gyosa de pollo con salsa de soja/chicken gyosa with soya sauce/ gyosa depoulet sauce soja	 7.40€
Triángulos de nachos con queso cheddar y jalapeños/fried spicy nachos, jalapeños and cheddar cheese/triangles de nachos, cheddar, jalapeños	 7.50€
Alitas de pollo picantes/spicy chicken wings/ailles de poulet (piquant)	 7.50€
Calamares a la romana con aioli/fried squid a la “romana” with aioli sauce/ calamars à la romaine , aioli	 10.00€
Rejos con aioli/fried squid legs with aioli sauce/rejos, aioli	 10.00€
Croquetas de pollo/chicken croquettes/croquettes de poulet	 7.00€
Croquetas de jamón/ham croquettes/croquettes de jambon	 7.00€
Muslo de cangrejo/crabs legs/pattes de crabe	 7.00€
Hummus con falafels/hummus with falafels/hummus avec falafels	 8.00€
Anillos de cebolla/onion rings/rondelles d'oignons	 6.50€
patatas fritas al estilo belga/belgian style fries/fried frifrites	 3.00€

PASTAS /TOUTES NOS PÂTES

Espaguetis boloñesa /spaghetti bolognese/spaghetti bolognaise

   10.00€

Espaguetis carbonara/espaghetti carbonara/spaghetti carbonara

    12.50€

Tagliatelle con salmón/salmon tagliatelle/tagliatelle au saumon

     14.00€

Wok de pasta vegetal/vegetable wok with pastas/wok de pâtes
aux legumes de saison

    12.00€

Lasaña de carne/meat lasagna/lasagne de viande

    12.00€

Penne arrabiata (muy picante)/penne arrabiata (spicy)/penne
arrabiata (piquant)

   11.00€

todas las pastas se pueden hacer sin gluten/ we also have option of gluten free pasta / Toutes nos pâtes sont disponibles sans gluten

MEJILLONES /MUSSELS /NOS MOULES

Mejillones al estilo belga (apio, cebolla y vino blanco)

   14.50€

mussels Belgium style(celery, onion and white wine)

moules à la belge, celeri, vin blanc, oignons

Mejillones gratinados con ajo y mantequilla

  17.00€

mussels gratinée cooked in garlic butter

moules gratinées, beurre, ail, fromage

Mejillones al curry, nata, chili, champiñones

    17.00€

Curry mussels with creamy chilli mushroom sauce

moules au curry, crème, chili, champignons

Mejillones a la pimienta verde, nata y cava/

    17.00€

moules au poivre vert, crème, cava

Mejillones a la provençale, ratatouille de tomate y oregano

  17.00€

Ratatouille mussels with tomato and oregano

moules provençale, ratatouille de tomate et origan

Mejillones al roquefort, nata y cava/roquefort creamy mussels/

    17.00€

moules roquefort, crème, cava.

Mejillones ajo y nata/creamy garlic mussels/moules ail et crème

   17.00€

Todos los mejillones vienen acompañados de patatas fritas al estilo belga y su mayonesa tradicional / all dishes come accompanied with belgium fries and traditional belgium mayonnaise/ toutes nos casseroles de moules sont accompagnées de frites et mayonnaise

PESCADOS/FISH/NOS POISSONS:

Lubina "meunière" / "meunière" sea bass / filet de bar "meunière"

    18.50€

**Dorada ibérica, jamón serrano y queso / sea bream, serrano ham, cheese /
dorade ibérique, jambon serrano, fromage**

    20.00€

Rosada pimienta y cava / rosada peppercorn sauce & cava / rosada au poivre et cava

    18.90€

Salmón plancha / grilled salmon / saumon grillées

   18.50€

**Salmón en salsa de puerros / salmon in a creamy leek sauce /
saumon sauce aux poireaux**

    19.80€

Langostinos al curry de madras / prawns in curry / gambas au curry

     18.50€

Suplementos de salsa caseras/extra sauces: all sauces are freshly made/supplément de sauces maison. 3.5€

* **Roquefort/roquefort/roquefort** * **Pimienta verde concasse/pepper sauce/poivre vert**

* **Archiduc (champiñones salteados con nata, deglace al vino dulce de malaga)/archiduc (creamy mushroom sauce, malaga wine)/archiduc**

* **Salsa nerja (salsa de nata al estragón y champiñones)/Nerja (tarragon, mushroom, cream, cava)/nerja (estragón, champignon, crème)**

* **3 pimientos (vodka , nata, 3 pimientos y chili) picante/ 3 peppers (vodka, chili,3 peppers, cream)/3 poivrons (vodka, crème, 3 poivrons, chili)**

* **Provenzal: verduras salteadas en salsa de tomate y orégano provenzal (ratatouille of fresh vegetables in tomato sauce, oregan)/provençale**

Todos suplementos: (verduras, arroz, patatas fritas, patatas baby, ensaladas etc.) 3.00€

extras supplements 3.00€ (mixed vegetables, rice, fries, roasted baby potatoes, salad.)

extras: légumes, frites, salade, patates baby, etc

CARNES/MEATS/NOS VIANDES

Solomillo plancha / grilled beef tenderloin / filet pur de boeuf grillé		24.00€
Chuletas de cordero / lamb chops / côtes d'agneau		21.50€
Tiras de pechuga de pollo / chicken strips / lanières de filet de poulet		13.00€
Estofado de ternera / beef stew cooked / carbonades à la flamande		16.50€
Conejo a la kriek / roasted rabbit “ a la kriek” / lapin aux pruneaux à la kriek		17.50€
Costillar de cerdo salsa Hoisin		17.50€
Spareribs in “Hoisin sauce”		
Travers de porc (ribs) “Hoisin sauce”		
Filet americano (tartar 100% de solomillo ternera al estilo belga)		22.00€
Americano tartar (100% sirloin steak belgium style served with fries and salad)		
filet américain préparé (comme chez nous), frites, salade		
Albondigas en salsa de champiñones / meatballs In mushroom Sauce /		12.00€
boulettes sauce aux champignons		

Suplementos de salsa caseras/extra sauces: all sauces are freshly made/supplément de sauces maison. 3,5€

*** Roquefort/roquefort/roquefort *Pimienta verde concasse/pepper sauce/poivre vert**

***Archiduc (champiñones salteados con nata, deglace al vino dulce de malaga)/archiduc (creamy mushroom sauce, malaga wine)/archiduc**

***Salsa nerja (salsa de nata al estragón y champiñones)/Nerja (tarragon, mushroom, cream, cava)/nerja (estragón, champignon, crème)**

***3 pimientos (vodka , nata, 3 pimientos y chili) picante/ 3 peppers (vodka, chili,3 peppers, cream)/3 poivrons (vodka, crème, 3 poivrons, chili)**

***Provenzal: verduras salteadas en salsa de tomate y orégano/provenzal (ratatouille of fresh vegetables in tomato sauce, oregan)/provençale**

- Suplementos de verduras, ensalada, patatas fritas, pomme duchesse, etc. 2,50€ - extra servings 2,50€: vegetables, salad, fries, pommes duchesse, potatoe puree etc. - supplément de légumes, salade, frites, pommes duchesses, etc

POSTRE/DESSERTS

DESSERTS

Tiramisú de speculoos (galletas belgas) speculoos tiramisu (belgian biscuits) / tiramisu aux speculoos	6,50€
Crema "brulee" con azúcar moreno / creme brulee / crème brulée	5,50€
Dame blanche (helado de vainilla, chocolate) dame blanche (vanilla ice-cream, melted, chocolate, zwhipped cream) / dame blanche	5,50€
Tarta de manzana con helado de vainilla / apple tart with vanilla ice -cream tarte aux pommes, glace vanille	7,00€
Tarta de cerezas con coulis de frutos rojos / cherry pie with red fruit coulis tarte aux cerizes, coulis de fruits rouges	6,00€
Panacotta de frutos rojos / panacotta and red fruit / Panacotta aux fruits rouges	6,50€
Fondant de chocolate con helado de vainilla chocolate fondant and vanilla ice-cream / fondant de chocolat , glace vanille	6,50€
Sorbete de limón / lemon sorbet / sorbet au citron	5,00€
Colonel (sorbete de limón y vodka) / colonel (lemon sorbet, vodka) / colonel	6,50€
Gaufre au sucre / belgium waffel with sugar / gaufre de bruxelles au sucre	5,00€
Gaufre "bruxelles" (vainilla, chocolate,chantilly) / "bruxelles" waffel (vanilla ice-cream,melted chocolate, whipped cream) / gaufre de bruxelles, glace vanille, chocolat, chantilly	7,00€
Profiteroles de caramelo salado , chantilly y helado de vainilla salted caramel profiteroles, vanilla ice- cream and whipped cream) profiteroles au caramel beurre salé, chantilly, glace vanille	6,50€

APERITIVOS

Copa Sangria	6,50€
Copa Sangria Cava	7,00€
Pichet de Sangria 1 LT.	16,00€
Pichet de Sangria Cava	17,00€
Vino de Málaga	3,80€
Porto	3,80€
Martiní: Rojo, Blanca, Dry	4,20€
Ricard (pastis)	4,20€
Tio Pepe dry (Fino)	4,00€
Campari	4,70€
Tinto de Verano	4,00€
Copa Cava Brut	5,20€
Benjamín	6,20€
Kir Royal	6,20€

CERVEZAS NACIONALES

Cruzcampo Glacial (25cl)	2,50€
Cruzcampo Glacial (50cl)	4,90€
Radler (25cl)	2,50€
Radler (50cl)	4,90€
Copa cruzcampo	3,50€
Tube cruzcampo	3,00€

CERVEZAS BELGA

Orval	6,00€
Duvel	5,50€
Leffe Brune	5,00€
Leffe Morena	4,90€
Lindermans Kriek Cereza	4,80€
Lindermans pêcheresse	4,80€

CERVEZAS INTERNACIONALES

Coronita	4,00€
Heineken	4,00€

REFRESCOS

Agua	2,00€
Agua con gas	2,20€
Coca Cola	2,50€
Fanta Limon	2,50€
Fanta Naranja	2,50€
Nestea	3,00€
Aquarius de limón	3,00€
Aquarius de Naranja	3,00€
Zumo de naranja Natural	3,50€
Zumo Piña	2,70€
Zumo Melocoton	2,70€
Zumo Manzana	2,70€
Zumo Naranja	2,70€
Zumo Naranja NATURAL	3,50€

GINEBRA

Citadelle (france)	8,20€
G , Vine (france)	7,70€
Larios (españa)	5,40€
Martin Miller's	7,70€
Tanqueray (47,3%)	6,70€
Bombay Sapphire	6,70€
Hendricks	8,20€
Puerto di India	6,40€

+ Tónica o refresco 1,50€
Tónica premium o zumos 2,00€

VODKA

Smirnoff	5,40€
Absolut	6,70€
Belvedere	7,20€
Grey Goose	7,70€

+ Tónica o refresco 1,50€
Tónica premium o zumos 2,00€

RON

Bacardi	5,40€
Cacique	5,40€
Havana	6,40€
Legendario	6,90€
Brugal Añejo	6,90€
Barcelo	6,90€
Zacapa	12,00€

+ Tónica o refresco 1,50€
Tónica premium o zumos 2,00€

WHISKY

J.B.	5,40€
Jameson	5,70€
Ballentines	6,20€
Johnnie Walker	7,40€
Jack Daniels	7,20€
Chivas Regal 12 years old	10,00€

+ Tónica o refresco 1,50€
Tónica premium o zumos 2,00€

DIGESTIVOS

BRANDY

Soberano	4,20€
Magno	4,20€
Carlos I	7,70€
Torres 5	4,70€
Père Magloire Voup	8,20€

LICORES

Jägermeister	4,20€
Drambuie	5,70€
Cointreau	5,20€
Tia Maria	4,20€
Amaretto	4,20€
Pacharan	4,20€
Grappa	5,20€
Sambuca	5,20€
Anis dulce	4,20€
Anis seco	4,20€
Limocello	4,20€
Baileys	4,70€
Licor 43	4,70€
Grand Marnier	7,00€
Fernet Branca	4,20€
Licor de Hierbas	4,20€

+ Tónica o refresco 1,50€
Tónica premium o zumos 2,00€

CAFÉ O TÉ

Café solo	2,00€
Café solo grande	2,00€
Café americano	2,00€
Café expresso	2,00€
Café expresso doble	2,00€
Café con leche	2,00€
Café sombra	2,00€
Café cortado pequeño	2,00€
Café cortado grande	2,00€
Capuchino	3,00€
Capuchino + nata	4,50€
Irish coffe	7,50€
Calypso Coffe	7,50€
Café liegeois (helado de vainilla y nata)	7,00€
Te negro	2,00€
Te verde	2,00€
Manzanilla	2,00€
Poleo menta	2,00€

" COCKTAILS "

APEROL SPRITZ

Prosecco, aperol, cointreau, soda
6,50€

MOJITO

***CLASICO *FRESA *JÄGERMAISTER**

Ron añejo, azúcar moreno, hierbabuena,
zumo de lima, soda
7,50€

PASIÓN DE MARACUYA

Ron Añejo, Zumo de Maracuya,
Zumo de naranja y sirope de cassis
7,50€

ELIXIR DE VERANO

Absolut Vodka, Zumo de Maracuya,
Zumo de Naranja, licor de frambuesa, cointreau
7,50€

EXPRESSO MARTINI

Café, vodka, licor de café
7,50€

SEX ON THE BEACH

Vodka Absolut, licor de melocoton, zumo de naranja,
sirope de frutos rojos.
7,50€

PIÑA COLADA

Bacardi, Zumo de piña, leche de coco
7,50€



MENU INFANTIL/KIDS MENU POUR NOS ENFANTS

- Espaguetis boloñesa**   6.50€
spaghetti bolognese/spaghetti à la bolognaise
- Espagueti carbonara/**     8.50€
spaghetti carbonara/spaghetti carbonara
- Nuggets de pollo con patatas fritas**   7.00€
chicken nuggets and chips/nuggets de poulet, frites
- Fricandelle con patatas fritas**   7.50€
fricandelle (belgium sausage), fries/
fricandelle, frites
- Hamburguesa con patatas fritas**   6.50€
hamburger, fries/ hamburger frites
- Albondigas en salsa de tomate**   6.50€
meatballs In Tomato Sauce / boulettes Sauce Tomato

Preguntar por nuestras noches temáticas
special events/ événements spéciaux

Cuscus real/couscous royal - Chucrut real/chucrut royal
Noche de bogavantes/lobster night

POR ENCARGO:/PRE ORDER SUR DEMANDE

- Paella mixta (minimo 2 personas)** 15.00 € P/P
mixed paella (minimum 2 people)     
- paella mixta (minimum 2 personnes)**
- Couscous royal (merguez , chuleta de cordero, brocheta de pollo, brocheta de cordero, kefta)**     24.00€
Couscous royal (merguez burgers, baby lamb, chops,
chicken skewer, lamb skewer kefta
- couscous royal (merguez, brochette de poulet, brochette d'agneau, kefta, côte d'agneau)**
- Cazuela de merluza/hake casserole/** 16.00€
cassolette de merlan     

POLLO ASADO SOLO PARA LLEVAR POULET RÔTI UNIQUEMENT À EMPORTER ROAST CHICKEN ONLY TO TAKE AWAY

SOLO SÁBADOS Y DOMINGOS
UNIQUEMENT LES SAMEDIS ET DIMANCHES
ONLY SATURDAY & SUNDAYS

12€



Playa de Burriana, Edif. Iarios,
Nerja - Málaga Telf.: 952520928

BRUXELLES
By David Leon



INFORMACIÓN REFERENTE A ALÉRGENOS

Si usted padece algún tipo de alergia o intolerancia alimenticia, por favor comuníquelo y/o contacte con nuestro personal de sala

INFORMATION ABOUT FOOD INTOLERANCE

If you have any allergies or food intolerance, please report our staff