



Peraire

Tasca-Restaurante

Carta

Ensaladas

Ensalada de Burrata

Tomate, queso de burrata, jamón braseado, rúcula y aceite de albahaca. 

14.00€

Ensalada Templada

Mix de lechugas, tomate cherry, queso de cabra, vinagre balsámico y frutos secos.   

13.00€

Servicio pan

Servicio Pan Sin Gluten

3.00€

Servicio Pan

2.50€

Todos los precios en € y con IVA incluido.



Entrantes

Calamar a la brasa con verdura en tempura 🌾🐚	15.00€
Ancas de rana con salsa verde	2.00€
Tosta de ajoaceite con anchoas del Cantábrico 0,0 🌾🐟	8.00€
Tosta de tomate, jamón con virutas de trufa 🌾	7.00€
Puntilla 🌾🐚	11.00€
Gambas al ajillo 🦞	10.00€
Croquetas variadas (jamón - setas) 🌾🍄	2.00€/unidad
Carpaccio de tomate, bacalao y perlas de salmón 🐟	14.00€
Sepia rebozada 🌾🐚	12.00€
Croquellanas al roquefort 🌾🧀🍄	2.00€/unidad
Mejillones al vapor en salsa verde 🐚	9.00€
Pulpo "Peraire" 🍷🐚	16.00€
Tabla de jamón y queso 🍷	14.00€
Tabla de jamón y queso 1/2 tabla 🍷	9.00€
Patatas bravas 🍷	9.00€
Patatas con bacon y queso 🍷	10.00€
Huevos rotos con jamón y mousse de alcachofas 🍷	12.00€
Parrillada de verduras con salsa romescu 🍷	12.00€
Revuelto de champiñón, ajetes y gambón 🦞🍷	10.00€
Berenjenas rebozadas con miel de caña 🌾	10.00€

Pescados

Bogavante estilo Formentera (para 2 p.) 40.00€

Bogavante, patatas y huevos fritos.  

Tataki de atún rojo    15.00€

Bacalao gratinado sobre pisto manchego   14.00€

Lubina a la plancha sobre base de angulas  13.00€

Sepia a la plancha 12.00€

Con wok de verduras en salsa terayaki o salsa verde (a elegir).    

Carnes

Secreto 12.00€

Se sirve acompañado de verduras de temporada.

Chuletas de cordero 14.00€

Se sirve acompañado de verduras de temporada.

Entrecot (aprox. 500g) 18.00€

Se sirve acompañado de verduras de temporada.

Rabo de toro   14.00€

Postres

Tiramisú	  	4.50€
Tarta de queso	  	5.00€
Coulant de chocolate	  	5.00€
Pannacotta		4.00€
Tarta de zanahoria	    	4.50€
Brownie con helado de vainilla	 	5.00€



Vinos

Tintos

Doble RR (D.O. Ribera de Duero)		19.00€
Andén de la Estación (D.O. Muga)		21.00€
Arabate (D.O. Rioja Alabesa)		15.00€
Picotte (D.O Rioja)		24.00€
Flor de Clotás (IGP Castelló)		17.00€
Matarromera Crianza (D.O Ribera del Duero)		30.00€
Coto Mayor (D.O Rioja)		15.00€
Viña Pomal Crianza (D.O Rioja)		18.00€
Conde de San Cristobal (D.O Ribera del Duero)		25.00€
Briego Magnum (D.O Ribera del Duero)		22.00€
Emperatriz Crianza (D.O Rioja)		17.00€

Blancos

LAMUA (Blanco Sauvignon)		18.00€
Blanc de Clotàs (IGP Castelló)		22.00€
Picotte (D.O.Rioja)		22.00€
Javier Sanz Verdejo (D.O Rueda)		16.00€
Palomo Cojo Verdejo (D.O.Rueda)		16.00€
Marysol (D.O. Rioja Semi-dulce)		15.00€
Albariño (D.O.Ribeiro)		18.00€

Espumosos

Cava Anna Codorniu (Blanc de Blanc)		19.00€
-------------------------------------	---	--------

Menú

Vegetariano

Hamburguesa No Ternera

10.00€

Se sirve en plato, acompañada de verduras de temporada.

Cuscús con verduras 

8.00€

Parrillada de verdura 

12.00€

Ensalada de la huerta

12.00€

Tomate, lechuga, cebolla y pimiento (o verduras de temporada).

