



ESPAÑOL - INGLÉS

RESTAURANTE
alingui
LOS BALCONES

ALÉRGENOS - ALLERGENS



GLUTEN
GLUTEN



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS



HUEVOS
EGGS



PESCADO
FISH



APIO
CELERY



MOSTAZA
MUSTARD



SÉSAMO
SESAMO GRAINS



CACAHUETES
PEANUTS



SOJA
SOY



LÁCTEOS
DAIRY PRODUCTS



FRUTOS SECOS
NUTS



SULFITOS
SULPHITES



MOLUSCOS
MOLLUSCS



ALTRAMUCES
LUPINS

**Tenemos a su disposición toda la información sobre alérgenos, pregunte a nuestro personal.
We have all the allergen information at your disposal, ask our staff.**

ALINGUI Centro

Avenida Waldo Calero, 4
03181 TORREVIEJA (Alicante)

966 268 188

ALINGUI Los Balcones

C/ Iradier 4, Los Balcones
03186 TORREVIEJA (Alicante)

865 679 680

ALINGUI San Luis

Avenida Castuera, 27 - Urb. San Luis
03184 TORREVIEJA (Alicante)

966 785 384

ALINGUI San Miguel

Castillo de San Miguel - Ctra. Rebate 1
03193 SAN MIGUEL DE SALINAS (Alicante)

966 194 200



Restaurantes ALINGUI

Carta Julio 2024
C/ Iradier 4, Los Balcones
03186 TORREVIEJA (Alicante)

Diseño, maquetación e impresión: NeMo Publicidad
www.nemopublicidad.com

Prohibida la reproducción parcial o total



Sugerencias - Suggestions



1 • ENTRECOT 13,50 €

Con salsa de pimienta o champiñón

SIRLOIN STEAK

With pepper or mushroom sauce with fries

2 • PARRILLADA DE CARNE 32,00 €

Para dos personas.

GRILLED MEAT FOR TWO PEOPLE

3 • MILANESA NAPOLITANA 13,90 €

Filete de ternera empanado con salsa de tomate, jamón york y queso, patatas fritas y ensalada.

MILANESA NAPOLITANA

Breaded steak with ham, cheese, tomato sauce and fries

4 • CHIVITO AL PLATO 14,00 €

Filete de ternera a la plancha con beicon, jamón york, queso, huevo frito, patatas fritas y ensalada.

CHIVITO AL PLATO

Tenderloin steak with fried eggs, bacon, ham, cheese, fries and salad.

5 • ENTRECOT ARIZONA 16,00 €

Entrecot a la plancha cubierto de un sofrito de beicon y cebolla

SIRLOIN STEAK ARIZONA

Grilled steak topped with sautéed onions, bacon and fries

6 • OJO DE BIFE 16,00 €

Lomo alto de ternera joven Angus

ANGUS RIB EYE STEAK

Rib eye of young beef Angus

7 • SOLOMILLO DE TERNERA 19,00 €

Con salsa de pimienta, champiñón ó 4 quesos y patatas fritas

BEEF TENDERLOIN

With pepper, mushroom or 4 cheese sauce and fries

8 • CHULETÓN DE VACA 18,00 €

Bife de lomo con hueso.

RIB OF BEEF ANGUS

9 • CHULETAS DE CORDERO 13,00 €

Chuletas de cordero a la plancha con patatas

GRILLED LAMB CHOPS

with potatoes

10 • SOLOMILLO DE CERDO 13,00 €

Con salsa de pimienta o champiñón

PORK TENDERLOIN

With pepper or mushroom sauce and fries

11 • DORADA A LA PLANCHA 13,00 €

GRILLED GILTHEAD WITH FRIES

12 • LUBINA AL CARTOCCIO 14,00 €

Envuelto en aluminio, al horno con verduras

"CARTOCCIO SEABASS"

Wrapped in foil with vegetables

PAELLAS

Mínimo / Minimum



P.Persona

13 • PAELLA MIXTA 13,00 €

Con Marisco y Pollo

MIX PAELLA

With seafood & chicken

14 • PAELLA MARISCO 13,00 €

Seafood paella

15 • PAELLA VERDURAS 13,00 €

VEGETABLES PAELLA



Entrantes Starters



- | | |
|--|----------------|
| 16 • EMPANADAS CRIOLLAS (Ud.)
De carne o de jamón y queso
WRAPPED PASTRY FILLET (un.)
With meat or ham and cheese | 2,50 € |
| 17.- QUESO PROVOLONE
PROVOLONE CHEESE | 7,00 € |
| 18.- TABLA DE IBÉRICOS
Y QUESO MANCHEGO
ASSORMENT OF IBÉRICOS | 12,00 € |
| 19 • MATRIMONIO
1 chorizo criollo y una morcilla
"MATRIMONIO"
1 criollo sausage and 1 black pudding sausage | 5,00 € |
| 20 • PAN DE AJO CON QUESO
GARLIC BREAD WITH CHEESE | 6,00 € |
| 21 • PARRILLADA
DE VERDURAS VARIADAS
Calabacín, berengena, pimiento,
cebolla y champiñón
MIXED GRILLED VEGETABLES
Zucchini, aubergine, peppers,
onion and mushroom | 10,00 € |
| 22 • PULPO A LA GALLEGA
Con patatas hervidas
GALICIAN OCTOPUS
With boiled potatoes | 13,00 € |
| 23 • QUESO CAMEMBERT FRITO
Rebozado con confitura de tomate
FRIED CAMEMBERT CHEESE
Breaded with tomato jam | 8,00 € |
| 24 • AGUACATE RELLENO
Con gambas, piña y salsa rosa
AVOCADO STUFFED
With prawns, pineapple and rose sauce | 8,00 € |
| 25 • CALAMARES A LA ROMANA
FRIED SQUIDS | 13,00 € |
| 26 • GAMBAS AL AJILLO
GARLIC PRAWNS | 12,00 € |

Ensaladas - Salads

- 28 • ENSALADA DE SALMÓN (Ud.)** **8,50 €**
SMOKED SALMON SALAD
- 29 • ENSALADA PRIMAVERA** **8,50 €**
Lechuga, tomate, pepino, cebolla, atún, huevo, salsa de la casa y olivas negras
SPRING SALAD
Lettuce, tomato, cucumber, onions, tuna, egg, house sauce an black olives
- 30 • ENSALADA DE POLLO Y BEICON** **9,50 €**
Lechuga, tomate, queso, beicon, pollo, picatostes y salsa de la casa
CHICKEN SALAD
Lettuce, tomato, cheese, bacon, chicken breast, croutons and white sauce
- 31 • ENSALADA AMERICANA** **9,50 €**
Lechuga, tomate, maíz, jamón york, aguacate, queso de cabra y salsa rosa
AMERICAN SALAD
Lettuce, tomato, sweet corn, avocado, ham, goat cheese and pink sauce
- 32 • ENSALADA CAPRESE** **6,00 €**
Tomate en rodajas y queso mozzarella
CAPRESE SALAD - Tomato and mozzarella cheese
- 33 • CARPACCIO DE TERNERA AHUMADA** **7,50 €**
Con escamas de queso Grana Padano
SMOKED BEEF CARPACCIO - With Grana Padano cheese flakes



Pescado - Fish

- 34 • CALAMAR ENTERO A LA PLANCHA** **13,00 €**
GRILLED WHOLE SQUID
- 35 • PESCADO EMPANADO FRITO AL ESTILO BRITÁNICO** **12,00 €**
FISH & CHIPS
- 36 • EMPERADOR A LA PLANCHA - Con patatas** **13,00 €**
GRILLED SWORDFISH - With fries
- 37 • SALMÓN A LA PLANCHA** **14,00 €**
GRILLED SALMON - In orange and dill sauce with fries
- 38 • LUBINA A LA PLANCHA - Con patatas** **14,00 €**
GRILLED SEA BASS - With fries
- 39 • MERLUZA A LA PLANCHA - Con salsa holandesa** **13,00 €**
HAKE FILLET GRILLED - With hollandaise sauce



Carnes Meats

40 · CORDON BLEU 12,00 €

Lomo de cerdo relleno de jamón york y queso, empanado y frito con patatas

LOIN OF PORK STUFFED

with ham and cheese, breaded, fried and fries

41 · SOLOMILLO DE CERDO 13,00 €

Con salsa al Oporto y patatas fritas

PORK TENDERLOIN

With Oporto sauce and fries



43 · ESCALOPE CAZADOR 12,00 €

Escalope de cerdo con salsa de champiñones y patatas fritas

ESCALOPE "CAZADOR"

Pork scalope with mushroom sauce and fries

44 · COSTILLAS A LA BARBACOA 13,00 €

Costillas de lomo de cerdo en salsa barbacoa con patatas

BBQ RIBS

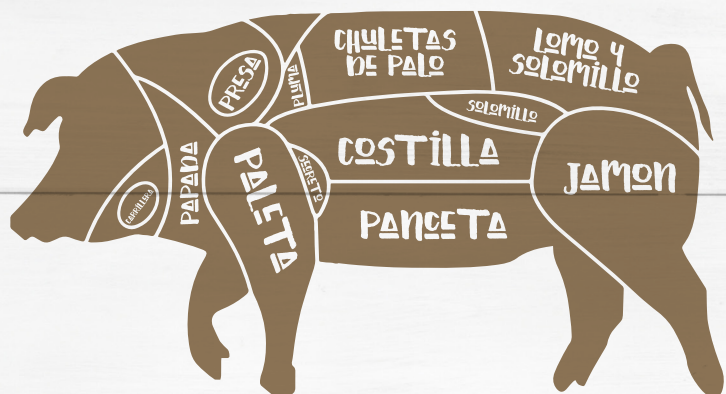
Pork spare ribs in BBQ sauce with fries

45 · CODILLO DE CORDERO 13,00 €

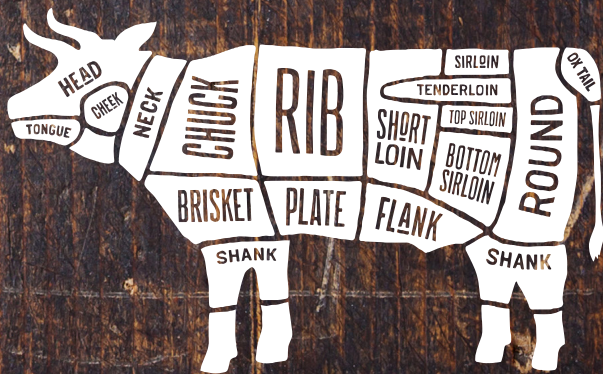
Con patatas al horno

LAMB'S KNUCKLE

With baked potatoes



Carnes a la Parrilla Grill



- 47 • CHORIZO CRIOLLO (ud.)** 2,50 €
CREOLE SAUSAGE (Un.)
- 48 • SUPREMA DE POLLO A LA PARRILLA** 12,00 €
GRILLED CHICKEN BREAST
- 49 • ENTRECOT EUROPEO** 15,00 €
SIRLOIN STEAK
- 50 • OJO DE BIFE** 18,00 €
(Lomo alto argentino o uruguayo)
RIBEYE STEAK (Argentinian or uruguayan)
- 51 • SOLOMILLO DE TERNERA** 20,00 €
(Argentino o uruguayo)
FILLET STEAK (Argentinian or uruguayan)
- 52 • CHULETÓN DE VACA** 20,00 €
RIB OF BEEF ANGUS
- 53 • PARRILLADA CRIOLLA** 2  32,00 €
(Asado de tira, entraña, vacío,
1 chorizo criollo y 1 morcilla)
CREOLE BARBECUE (Short ribs, skirt steak,
hindquarte, 1 creole sausage
& 1 black pudding sausage)
- 54 • PARRILLADA PREMIUM** 2  32,00 €
(1 lomo alto, 1 lomo bajo,
1 chorizo criollo y 1 morcilla)
PREMIUM BARBECUE (1 Ribeye steak,
a sirloin steak, 1 creole sausage
and 1 black pudding sausage)
- 55 • CHULETAS DE CORDERO** 14,00 €
LAMB CHOPS

Menú del Día - Daily Menu

PRIMEROS - STARTERS

- 56.- • Timbal de ensaladilla
Potatoes, eggs, pickles, carrots, tuna & mayonaise Salad timbal
- 57.- • Pionono, Brazo de gitano agridulce
relleno de atún, huevos y verduras
Pionono, Bittersweet cake roll stuffed with tuna, egg and vegetables
- 58.- • Volován, relleno de crema de bogavante y gambas
Vol au vent, puff pastry basket stuffed
with cream of lobster and prawns
- 59.- • Ensalada caprese: Tomate fresco y queso mozzarella
Caprese salad: Mozzarella cheese and fresh tomato
- 60.- • Ensalada crunchy · Mezcla de lechugas, tomate, tiras de pollo
rebozado, beicon y salsa de la casa
Crunchy salad · Lettuce mix, tomato, breaded chicken trips,
bacon and house sauce
- 61.- • Crema de calabacín y queso fresco
Cream courgette soup and cheese
- 62.- • Pincho de vegetales: Calabacín, berenjena,
cebolla, pimientos y tomate cherry
Vegetables skewer: Zucchini, aubergine, onion, peppers and cherry tomato
- 63.- • Queso camembert empanado y frito con confitura de tomate
Fried and breaded camembert cheese with tomato jam
- 64.- • Cocktail de frutos de mar, Lechuga, gambas,
piña, bocas de mar y salsa rosa
Seafood cocktail, Lettuce, prawns, crabs, pineapple and rose sauce
- 65.- • Sopa de tomate o de cebolla
Tomato or onion soup
- 66.- • Mejillones al vapor
Steamed mussels
- 67.- • Ensalada tierra y mar (Con salmón ahumado, queso de cabra y jamón serrano)
Mix salad with smoked salmon, goat cheese & serrano ham
- 68.- • Bruschetta - Bruschetta
Pan de pueblo tostado con tomate rallado, queso parmesano y jamón serrano
Toasted bread with tomato, cheese and Parma ham
- 69.- • Ensalada de salmón ahumado
Smoked salmon salad
- 70.- • Champiñones rebozados y fritos con crema de queso
Breaded mushrooms with cheese sauce
- 71.- • Chorizos colorados a la sidra
Sausages with cider
- 72.- • Mollete de pan relleno con pollo, champiñones, bacon,
cebolla, queso y nata
Stuffed bread muffin with chicken, mushrooms, bacon,
onion, cheese and cream



12,90 €
• 3 PLATOS •
MENÚ INDIVIDUAL



SEGUNDOS - MAIN COURSES

- 73.- • Escalope de cerdo con salsa 4 quesos y patatas fritas
Pork escalope with 4 cheese sauce and fries
- 74.- • Codillo de cerdo asado con patatas fritas
Roasted pork knuckle with fries
- 75.- • Lomo de cerdo con salsa de pimienta y patatas fritas
Pork Fillet in pepper sauce with fries

**RACIÓN EXTRA
DE PAN**
1,50€

- 76.- • Ternera asada con salsa graivy
Roasted beef with graivy sauce
- 77.- • Bacalao en salsa de tomate y patatas hervidas
Cod in tomato sauce with boiled potatoes
- 78.- • Pamplona de pollo - Chicken "Pamplona"
Redondo de pollo y panceta relleno de huevo, pimiento de piquillo, jamon york y queso gouda. + Patatas fritas
Chicken wrapped with bacon and stuffed with york ham, eggs, "piquillo" peppers and gouda cheese. + French fries
- 79.- • Costillas de cerdo con salsa barbacoa y patatas fritas
Ribs belly of pork in BBQ sauce with fries
- 80.- • Filete de pollo con salsa de curry y arroz
Chicken fillet with curry sauce and rice
- 81.- • Hamburguesa especial de "Angus" con lechuga, tomate, cebolla, bacon y queso + Patatas fritas
Special "Angus" burger with lettuce, tomato, onion, bacon and cheese + French fries
- 82.- • Espaguetis con salsa boloñesa
Spaghetti with bolognese sauce
- 83.- • Bistec de ternera con patatas fritas
Beef steak with fries
- 84.- • Lenguado a la plancha con patatas fritas
Grilled sole with fries
- 85.- • Lomo de cerdo con salsa de mostaza y patatas fritas
Pork fillet with mustard sauce and fries
- 86.- • Muslo de pollo al horno en timbal de patatas y salsa cazadora
Roasted chicken leg with potatoes and hunter sauce
- 87.- • Lasaña de carne o verduras
Meat or vegetables lasagna
- 88.- • Filete de pescado empanado con patatas fritas
Fish & chips
- 89.- • Milanesa de pollo - Chicken Milanesa
Escalope de pollo empanado con salsa de tomate, jamón, queso y patatas fritas
Breaded chicken fillet with tomato sauce, ham, cheese and fries
- 90.- • Ravioli de carne con salsa boloñesa, gorgonzola o amatriciana
Ravioli bolognese, gorgonzola or amatriciana sauce
- 91.- • Pollo royal: Filete de pollo a la plancha con piña, queso y patatas fritas
Royal chicken: Chicken breast with pineapple, cheese and fries
- 92.- • Emperador a la plancha con patatas fritas
Swordfish grilled with fries
- 93.- • Stroganoff: Estofado de ternera, pollo y verduras con arroz
Stroganoff: Beef and chicken cooked with vegetables and rice




12,90 €
 • 3 DISHES •
 INDIVIDUAL MENU

POSTRES - DESSERTS

- 94.- • Gofre con helado - Waffle with ice cream
- 95.- • Tiramisú
- 96.- • Crema catalana - Catalan cream
- 97.- • Brownie con helado - Brownie with ice cream
- 98.- • Pan de Calatrava - "Calatrava" bread pudding
- 99.- • Melón - Melon
- 100.- • Piña - Pineapple
- 101.- • Tarta de queso - Cheesecake
- 102.- • Mouse de mango - Mango mousse
- 103.- • Estrudel de manzana - Apple strudel
- 104.- • Tarta de 3 chocolates - 3 Chocolate cake
- 105.- • Macedonia de fruta - Fruit salad
- 106.- • Sorbete de limón - Lemon sorbet
- 107.- • Helado de vainilla - Vanilla ice cream



Pizzas



- 108 • MARGARITA** Salsa de tomate y mozzarella _____ **7,00 €**
Tomato sauce & mozzarella cheese
- 109 • PROSCIUTO** Salsa de tomate, mozzarella y jamón york _____ **8,50 €**
Tomato sauce, mozzarella cheese, and york ham
- 110 • CAPRICCIOSA** Salsa de tomate, mozzarella, champiñón y jamón _____ **9,00 €**
Tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms and york ham
- 111 • PEPPERONI** Salsa de tomate, mozzarella y pepperoni _____ **9,00 €**
Tomato sauce, mozzarella cheese and pepperoni sausage
- 112 • COMO** Salsa de tomate, mozzarella, jamón york y salami _____ **9,00 €**
Tomato sauce, mozzarella cheese, york ham and salami
- 113 • TONNO** Salsa de tomate, mozzarella, atún y cebolla _____ **9,00 €**
Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna and onion
- 114 • FRANCESA** Salsa de tomate, mozzarella, champiñones, jamón y cebolla _____ **9,50 €**
FRENCH Tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms, york ham and onion
- 115 • 4 QUESOS** Salsa de tomate, mozzarella, roquefort, gouda y parmesano _____ **9,50 €**
4 CHEESES Tomato sauce, mozzarella, roquefort, gouda and parmesan
- 116 • MARINERA** Salsa de tomate, mozzarella, atún y gambas _____ **10,00 €**
Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna and prawns
- 117 • NAPOLITANA** Salsa de tomate, mozzarella, anchoas, salami y olivas _____ **10,00 €**
Tomato sauce, mozzarella, anchovies, salami and olives
- 118 • ROMANA** Salsa de tomate, mozzarella, champiñones, salami y guindillas _____ **10,00 €**
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, salami and hot chilli pepper
- 119 • AMERICANA** Salsa de tomate, mozzarella, carne picada, cebolla y salsa barbacoa _____ **10,00 €**
Tomato sauce, mozzarella, minced meat, onion and BBQ sauce
- 120 • 4 ESTACIONES** Salsa de tomate, mozzarella, champiñones, pimientos, cebolla y berenjena _____ **9,50 €**
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, paprika, onions and aubergine
- 121 • HAWAII** Salsa de tomate, mozzarella, piña y jamón york _____ **10,00 €**
Tomato sauce, mozzarella, pineapple and york ham
- 122 • KIKIRIKI** Salsa de tomate, mozzarella, pollo y beicon _____ **10,00 €**
Tomato sauce, mozzarella cheese, chicken & bacon
- 123 • SALMÓN** Salsa de tomate, mozzarella y salmón ahumado _____ **10,00 €**
Tomato sauce, mozzarella cheese and smoked salmon
- 124 • SEVILLANA** _____ **10,00 €**
Salsa de tomate, mozzarella, jamón serrano, olivas negras y pimientos
Tomato sauce, mozzarella, serrano ham, black olives and paprika

100%
ARTESANALES
HOMEMADE





Pasta



- | | |
|--|----------------|
| 125 • Espagueti boloñesa o carbonara | 9,00 € |
| Spaghetti bolognese or carbonara | |
| 127 • Espagueti Pescatora | 12,00 € |
| con salsa de tomate y frutos de mar
Spaghetti Pescatora
with tomato sauce and sea food | |
| 128 • Espagueti al ajo con gambas | 12,00 € |
| Spaghetti with garlic & prawns | |
| 129 • Raviolis de queso | 10,00 € |
| con salsa 4 quesos
Cheese raviolis with 4 cheese sauce | |
| 130 • Tortellini de carne al horno | 10,00 € |
| con salsa boloñesa, guisantes, york y queso gratinado
Baked meat tortellini with bolognese sauce,
green peas, ham and gratin cheese | |
| 131 • Tortellini de carne Emiliana | 10,00 € |
| con nata, tomate, champiñón, york, guisantes y parmesano
Meat tortellini Emiliana with cream, tomato,
mushrooms, ham, green peas and parmesan cheese | |
| 132 • Tortellini de carne Caruso | 10,00 € |
| con nata, champiñón, jamón york y parmesano
Meat tortellini Caruso with cream, mushrooms, ham and parmesan cheese | |
| 133. • Rigattoni a la arrabiatta | 10,00 € |
| con salsa de tomate, pimientos rojos y guindilla
Arrabiatta rigattoni with tomato sauce, red & hot chilli peppers | |
| 134. • Ñoquis | 10,00 € |
| con crema de espinacas y gambas
Gnocchi with spinach cream & prawns | |
| 135. • Lasaña de carne o verduras | 10,00 € |
| Meat or vegetables lasagna | |



Tintos - Red Wines



Finca Las Virtudes
D.O. La Mancha

9,50 €



Alceo
D.O. La Mancha
(4 meses de barrica,
4 months in barrel)

Tempranillo

12,00 €



Finca de Mar
D.O. Valencia
Crianza
Cabernet
Sauvignon

13,00 €



Tunante Joven
D.O Rioja
Tempranillo

13,00 €



Azabache Crianza
D.O. Rioja
Crianza
Tempranillo
Garnacha
Mazuelo

16,00 €



Puerto de Alicante
(7 meses de barrica,
7 months in barrel)
Syrah

15,00 €



Campo Viejo

Tempranillo,
garnacha
y Mazuelo

14,00 €



Alceño 4
D.O. Jumilla
(4 meses de barrica)
Monastrell

16,00 €



Alceño 50 Barricas
D.O. Jumilla
(6 meses de barrica)
Syrah

20,00 €



Alceño Selección
D.O. Jumilla
(18 meses de barrica)
Monastrell, Syrah,
Tempranillo, Garnacha

22,00 €



Fernández de Piérola
D.O. Rioja
(18 meses de barrica,
18 months in barrel)
Tempranillo

19,00 €



Marqués de Cáceres Crianza

Tempranillo,
garnacha
y graciano

18,00 €



El Coto Crianza
Tempranillo

17,00 €



Aván Oak
D.O. Ribera del Duero
Roble
Tinto del país

17,00 €



Protos
D.O. Ribera del Duero
Roble
Tinta del país

19,00 €



Wines

Blancos - White Wines



Finca Las Virtudes
D.O. La Mancha

9,50 €



Alceo
D.O. La Mancha Verdejo

13,00 €



Finca de Mar
D.O. Valencia Chardonay

13,00 €



Leiroa Doval
D.O. Rías Baixas Albariño

17,00 €



Canto Real
D.O. Rueda Verdejo

14,00 €



Gemas Blanco
Semidulce - Semi Sweet
D.O. La Mancha Airén

13,00 €



Fernández de Piérola
D.O. Rioja Tempranillo

18,00 €



El Coto
D.O. Rioja Viura, Verdejo, Sauvignon

15,00 €



Bach - Estrisimo
D.O. Cataluña Seco - Dry Chardonay, xarel-lo y muscat

15,00 €

Rosados - Rose Wines



Finca Las Virtudes
D.O. La Mancha

9,50 €



Finca de Mar
D.O. Valencia Bobal

13,00 €



Viña Campus
D.O. Navarra

13,00 €



El Coto
D.O. Rioja Tempranillo, Garnacha

15,00 €



Peñascal

13,00 €



Lambrusco
Lambrusco dell'Emilia Semidulce - Semi Sweet

13,00 €

Espumosos - Sparkling



Cava Cristalino
Semiseco o Brut Medium dry or Brut

13,00 €



Cava Benjamín
Freixenet Semiseco o Brut Medium dry or Brut

3,50 €



Postre Desserts

136 • BANANA SPLIT	5,50 €
137 • TIRAMISÚ	4,00 €
138 • ESTRUDEL DE MANZANA CON NATA APPLE STRUDEL	4,00 €
139 • BROWNIE CON HELADO BROWNIE WITH ICE CREAM	4,00 €
140 • FLAN DE HUEVO CREAM CARAMEL PUDDING	4,00 €
141 • TARTA DE QUESO CON SIROPE DE FRESA CHEESECAKE WITH STROWBERRY SIROPE	4,50 €
142 • MACEDONIA DE FRUTAS FRUIT SALAD	5,00 €
143 • COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO HOT CHOCOLATE PUDDING WITH ICE CREAM	5,00 €
144 • HELADO (Fresa, vainilla o chocolate) 1 Bola ICE CREAM (Strawberry, vanilla or chocolate) 1 scoupe	2,50 €
145 • TARTA DE 3 CHOCOLATES 3 CHOCOLATES CAKE	4,00 €
146 • CREPE CON DULCE DE LECHE PANCAKE WITH TOFFE	5,00 €



Menú Infantil

Kids Menu

- 147 • **ESPAGUETI BOLOGNESA**
SPAGHETTI BOLOGNESE
 - 148 • **PERRITO CALIENTE**
HOT DOG
 - 149 • **HAMBURGUESA CON PATATAS**
PLATED BURGUER WITH FRIES
 - 150 • **NUGGETS DE POLLO CON PATATAS**
CHICKEN NUGGETS WITH FRIES
 - 151 • **PALITOS DE PESCADO CON PATATAS**
FISH FINGERS WITH FRIES
 - 152 • **ESCALOPE DE POLLO CON PATATAS**
CHICKEN ESCALOPE WITH FRIES
- POSTRE:** Helado de vainilla
DESSERT: vanilla ice cream

INCLUYE UN PLATO PRINCIPAL
Y POSTRE POR:

INCLUDES 1 MAIN COURS
& DESSERT FOR:

6,00 €

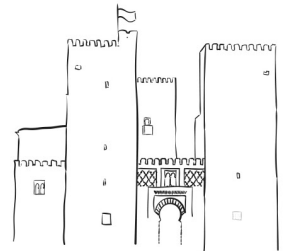
NIÑOS HASTA 10 AÑOS
UP TO 10 YEARS



RESTAURANTE Y EVENTOS

alingui

CASTILLO SAN MIGUEL



Creamos eventos maravillosos



RESTAURANTE
alingui
LOS BALCONES

