

Restaurante

“El Deo”

Entrantes / Starters

(Plato), ración, (dish), ration

	Con Gluten	Sin Gluten
6 Anchoas del Cantábrico / Anchovies from Cantabric	9.00€	9.00€
Berenjenas fritas / Fried Aubergines	7.00€	7.50€
Boquerones en vinagre / Anchovies in vinegar	7.00€	7.50€
Croquetas de pollo / Chicken Croquettes	6.50€	
Fritura de verano / Summer Frying	7.00€	7.50€
Morcilla de arroz / Rice Pudding	6.00€	6.00€
Patatas fritas / Chips	5.50€	5.50€
Pulpo a la gallega / Galician style octopus	13.50€	13.50€
Queso curado / Cured Cheese	8.00€	8.00€
Mejillones tigre / Tiger mussels	8.50€	
Tortilla de camarones / Shrimp omelette	9.50€	
Pata de pulpo a la brasa / Grilled octopus leg	14.50€	14.50€

Ensaladas / Salads

	Con Gluten	Sin Gluten
Tomate picado con atún / Chopped tomato with tuna	7.00€	7.00€
Tomate Picado / Chopped and garlic tomato	6.00€	6.00€
Ensalada Mixta / Mixed Salad (tomate, lechuga, cebolla, maiz, huevo duro, atún) (lettuce, tomato, onion, sweetcorn, egg, tuna olives)	8.00€	8.00€
Ensalada de pimientos / Grill pepper salad	6.50€	6.50€

Carnes / Meats

	Con Gluten	Sin Gluten
Pechuga de pollo con patatas fritas / Chicken Breast with french fries	9.50€	9.50€
Solomillo de cerdo / Sirloin steak	12.00€	12.00€
San Jacobo con patatas / Breaded Ham with chips	13.50€	13.50€
Filete empanado con patatas / Breaded filet with chips	10.50€	10.50€
Entrecot con patatas / Entrecot with chips	13.00€	13.00€

Pescados / Fishs

	Con Gluten	Sin Gluten
Rosada Frita / Fried hake	9.50€	10.00€
Rosada Plancha / Grilled hake	9.00€	9.50€
Jibia frita / Fried Cuttlefish	9.00€	9.50€
Jibia a la plancha / Grilled Cuttlefish	9.00€	9.50€
Pulpo / Octopus	9.00€	9.50€
Adobo / Marinated Fish	9.00€	9.50€
Boquerones al limón / Anchovies in lemon	9.00€	9.50€
Boquerones vitorianos / Vitorian Anchovies	9.00€	9.50€
Chanquetes / Whitebait	8.00€	8.50€
Calamaritos Nacionales	14.00€	14.50€
Calamares Nacionales	13.00€	13.50€
Fritura de pescado / Fish fry (mix of fish fried)	20.00€	22.00€

Pescado a la Brasa y Plancha

Espeto de salmonetes / Grilled red mullet	S/L
Dorada / Gilt-head bream	S/L
Lubina / Bass	S/L
Rodaballo / Turbot	S/L
Calamar / Squid	S/L
Rape / Monkfish	S/L
Salmonete / Red Mullet	S/L
Mero / Grouper	S/L
Voraz / Voracious	S/L
Borriquete	S/L
Hurta / Hurta	S/L
Pargo / Snappe	S/L
Breca	S/L
Sargo / White Seabream	S/L

Mariscos / Shellfish

Gambas Cocidas / Cooked Prawns	14.00€
Gambas al pilpil / Pilpil Prawns	7.00€
Pinchitos de gambas / Prawn Brochettes	4.50€
Almejas / Clams	8.50€
Mejillones / Mussels	7.00€
Vieras Pil-Pil	
Gambas a la plancha / Grilled Prawns	15.00€
Conchas Finas / Smooth clam (unidad)	3.20€
Navajas / Razor clam	8.50€
Concha Fina Plancha (unidad) / Grilled smooth clam (unit)	3.40€

Platos Combinados / Combined Dishes

	Con Gluten	Sin Gluten
Patatas, huevo, pil-pil / Potatoes, eggs, pil-pil	13.50€	14.50€
Chanquetes, huevo, pimienta / whitebait, eggs, peppers	13.50€	14.50€
Patata, huevo / French fries with fried egg	7.00€	7.00€

Extras / Additional features

Olivas / Olives	1.00€
Ali-oli	1.00€
Huevo frito / Fried eggs	1.50€
Pan sin gluten / gluten free bread	1.80€
Servicio (por persona) / Service	0.50€

Pregunte por nuestras sugerencias al personal

Restaurante
👍 **"El Deo"** 👍

Carta de Arroces

ARROCES AL ESTILO LEVANTINO



Arroz a banda Entremares	21,00€
Arroz negro con calamares y vieiras	29,50€
Arroz de bogavantes y langostinos	51,00€
Arroz de mercado (según pescado)	
Arroz vegano de temporada entreasado	21,00€
Arroz meloso de cochinillo asado	32,00€
Arroz de presa ibérica	32,00€
Arroz caldoso carabineros	52,00€
Arroz tierra, mar y aire	48,00€
Fideua	25,50€



Todos los arroces irán acompañados de ali-oli, perejil, cebollino y un toque de lima limón.

*Arroces mínimos para dos personas.
(precio para 2 personas)

Restaurante "El Deco"

Tintos

- YLLERA 9 MESES** (Uva tempranillo 100% DO Castilla y León) COPA 2,80€ BOTELLA 15€
En nariz frutos rojos con un toque especiado a pimienta, vainilla y tostados (por su paso en bodega). En boca suave y armonioso.
- DAVALILLO JOVEN** (Uva tempranillo 100% DO La Rioja) COPA 2,80€ BOTELLA 15€
En nariz frutos rojos al igual que en boca. Sabor intenso con recuerdo a regaliz.
- CAMINA ROBLE** (Uvas tempranillo y Syrah DO Castilla La Mancha) COPA 2,80€ BOTELLA 13€
En nariz aromas primarios (flor de azahar, pimienta) y en boca sabor intenso (vainilla y torrefactos) Perfecto para carnes rojas.
- CELESTE ROBLE** (Uva tinta fina 100% (similar a tempranillo) DO Ribera del Duero) COPA 3,50€ BOTELLA 20€
Carácter frutal pero más intenso en boca debido a su paso por bodega, lo que le da un leve toque ahumado.

Blancos

- GARAYES RUEDA** (Uva verdejo 100% DO Rueda) COPA 2,80€ BOTELLA 15€
En nariz notas que se sitúan entre manzana, piña inmadura y pera. En boca armónico, suave, fresco y con un amplio retrogusto.
- CAMINA CHARDONNAY** COPA 2,50€ BOTELLA 12€
Aromas frescos de manzana verde y pera con notas de miel y mango. En boca sabroso, bien compensado de acidez.
- TIERRA BLACA SECO** COPA 2,50€ BOTELLA 12€
Aroma floral, muy sutil y atractivo con aromas a jazmín y frutas blancas y tropicales. En boca ligero, fresco y agradable.

Rosado

- CAMINO TEMPRANILLO** (DO La Mancha) COPA 2,50€ BOTELLA 12€
Aroma a frutos rojos y fresa con un toque de melocotón. En boca fresco y suave con largo retrogusto

Bebidas / Drinks

Casera 1L	2.80€
Cerveza sin gluten / Gluten free beer	3.00€
Refrescos / Soft drinks	2.00€
Agua 1L/ Water	1.50€
Copa cerveza / Glass of beer	2.00€
Maceta Cerveza / Big Beer	3.30€
Cerveza 0'0 / Alcohol free beer	2.80€
Tinto de verano / Summer Wine	2.00€
Tinto con naranja / Summer Wine with orange	2.30€
Jarra de cerveza/ Beer Jar	9.00€

Postres Caseros / Desserts

Arroz con leche / Milky rice pudding	4.50€
Flan / Flan	4.50€
Natillas / Custard	4.50€
Tarta de 3 chocolates/ 3 chocolate cake	5.00€
Tocino de cielo / sky bacon	5.00€
Tarta de queso / Cheesecake	5.00€
Tarta al wisky Helada/ Iced Whisky cake,	5.00€
Crema catalana Helada / Iced Catalan cream,	5.00€
Panacota	5.00€
Mousse Chocolate	5.00€
Mousse Turrón	5.00€

IVA INCLUIDO

Escanea y accede a nuestra carta / Scan and access to the menu