

La Barraca

RESTAURANTE

TARAJALEJO

28° 19'N 14° 3'W



Sopas

01	Sopa de Tomates	4,40
02	Sopa de Pescado	4,60

Entrantes

03	Pan con Ajo	2,30
04	Pan con Tomate	2,30
05	Melón con Jamón Serrano	7,60
06	Puntillas de Calamar	8,30
07	Churros de Pescado	7,90
08	Ensalada Mixta	6,40
09	Ensalada de Tomates	4,90
10	Ensalada Verde	4,80
11	Ensalada de Tomates y Queso	6,60
12	Ensalada de Tomates y Atún	6,10
13	Ensalada "La Barraca"	7,90
14	Croquetas de Pescado	8,30
15	Gambas al Ajillo	9,40
16	Cóctel de Gambas	9,40
17	Gambas a La Plancha	9,40
18	Gambas a La Cazuela	9,90
19	Mejillones en Salsa	8,40
20	Mejillones con Mojo Verde	8,40
21	Queso de Cabra	5,60
22	Queso de Cabra Frito con Miel de Palma	8,40
23	Papas Arrugadas con Mojo	4,60
24	Pulpo a La Gallega	11,90
25	Pulpo con Mojo	11,90
26	Pimientos de Padrón	7,80

Pan y Mojo	1,70
------------	------





Pescados:

27	Pescado Fresco (a la Espalda, Plancha, Frito)	s/p
28	Pescado "Especial La Barraca" (por encargo mín. 2Pers.)	34,00
29	Caldo de Pescado (por encargo mín. 2Pers.)	34,00
30	Paella (por encargo mín. 2Pers.)	25,00
31	Parrillada de Pescado	15,90
32	Cazuela de Pescado	12,80
33	Filete de Gallo	9,80
34	Filete de Pescado a La Plancha	9,80
35	Filete de Pescado Empanado	10,40
36	Filete de Atún a La Plancha	9,80
37	Tacos de Atún en Adobo	10,40
38	Lenguado a La Plancha	12,60
39	Lenguado a La Plancha con Ajos	12,90
40	Lenguado a La Menier	14,50
41	Lenguado Relleno de Marisco	14,60
42	Calamares a La Plancha	11,80
43	Calamares a La Romana	11,80
44	Langostinos a La Plancha	12,70
45	Brocheta de Langostinos con Beicon	13,80

Carnes y Pasta:

46	Solomillo a La Plancha	14,80
47	Solomillo con Champiñones	15,90
48	Solomillo a La Pimienta	15,90
49	Vueltas de Solomillo a La Casera	14,90
50	Entrecot a La Plancha	10,80
51	Escalope de Ternera o Pollo	9,40
52	Cordón Bleu de Pollo	9,60
53	Espaguetis a La Boloñesa	7,30

Postres Caseros:

54	Pregunte por "Los Postres del Día"	3,80
----	------------------------------------	------

I.G.C incluido



Pesce

27	Pesce Fresco (alla Espalda, Piastra, Fritti)	s/p
28	Pesce Speciale "La Barraca"	34,00
	(per Prenotazione min. 2 Pers.)	
29	Caldo di Pesce (Zuppa Tipica Canaria)	34,00
	(per Prenotazione min. 2 Pers.)	
30	Paella	25,00
	(per Prenotazione min. 2 Pers.)	
31	Grigliata Mista di Pesce	15,90
32	Pesce e Frutti di Mare in Salsa	12,80
33	Filetto di Pesce Gallo	9,80
34	Filetto di Pesce alla Piastra	9,80
35	Filetto di Pesce Impanato	10,40
36	Filetto di Tonno	9,80
37	Tonno con Aglio	10,40
38	Sogliola alla Piastra	12,60
39	Sogliola alla Piastra con Aglio	12,90
40	Sogliola alla Menier	14,50
41	Sogliola Ripiena di Frutti di Mare	14,60
42	Calamaro alla Piastra	11,80
43	Calamari Fritti	11,80
44	Scampi alla Piastra	12,70
45	Spiedino di Scampi con Pancetta	13,80

Carne e Pasta

46	Filetto di Vitello alla Piastra	14,80
47	Filetto in Salsa di Champignon	15,90
48	Filetto al Pepe	15,90
49	Filetto in Salsa Casera	14,90
50	Entrecot	10,80
51	Cotaletta di Pollo o Vitello	9,40
52	Cordon Blu di Pollo	9,60
53	Spaghetti al Ragu	7,30

Dolci della Casa

54	Domandare per "Dolci del Giorno "	3,80
----	-----------------------------------	------

I.G.C. incluído

La Barraca

RESTAURANTE

TARAJALEJO

28° 19'N 14° 3'W



Zuppe

01	Zuppa al Pomodoro	4,40
02	Zuppa di Pesce	4,60

Antipasti

03	Pane con Aglio	2,30
04	Pane con Pomodoro	2,30
05	Melone Prosciutto Crudo	7,60
06	Calamari Piccoli Fritti	8,30
07	Bastoncini di Pesce	7,90
08	Insalata Mista	6,40
09	Insalata di Pomodori	4,90
10	Insalata Verde	4,80
11	Insalata di Pomodori e Formaggio	6,60
12	Insalata di Pomodori e Tonno	6,10
13	Insalata "La Barraca"	7,90
14	Crochette di Pesce	8,30
15	Gamberi "Ajillo"	9,40
16	Cocktail di Gamberetti	9,40
17	Gamberi alla Piastra	9,40
18	Gamberi in Cazuela	9,90
19	Cozze in Salsa Verde	8,40
20	Cozze in Salsa	8,40
21	Formaggio di Capra	5,60
22	Formaggio di Capra Fritto con miele di Palma	8,40
23	Patate Arrugadas con Mojo	4,60
24	Polipo alla "Gallega"	11,90
25	Polipo con Mojo	11,90
26	Peperoni di "Padrón"	7,80

Pane e Mojo	1,70
-------------	------



La Barraca

RESTAURANTE

TARAJALEJO

28° 19'N 14° 3'W

Soupes

01 Soupe de Tomate	4,40
02 Soupe de Poisson	4,60

Mojo est une Sauce Typique Canarienne

Entrées

03 Pain D'ail	2,30
04 Pain à la Tomate	2,30
05 Melon au Jambon de Montagne	7,60
06 Petits Calmars Frits	8,30
07 Churros de Poissons	7,90
08 Salade Mixte	6,40
09 Salade de Tomates	4,90
10 Salade Verde	4,80
11 Salade de Tomates avec du Fromage	6,60
12 Salade de Tomates au Thon	6,10
13 Salade de "La Barraca"	7,90
14 Croquettes de Poisson	8,30
15 Crevettes à L'ail	9,40
16 Cocktail de Crevettes	9,40
17 Crevettes Grillées	9,40
18 Casserole de Crevettes	9,90
19 Moules à la sauce Tomate	8,40
20 Moules à la "Mojo"	8,40
21 Fromage de Chèvre	5,60
22 Frit Fromage de Chèvre avec du Miel de Palma	8,40
23 Pommes de terre ridées avec "Mojo"	4,60
24 Poulpe à la Galicinne	11,90
25 Poulpe aux "Mojo"	11,90
26 Poivrons de Padrón	7,80

Pan et "Mojo"	1,70
---------------	------





Poisson

27	Poisson Frais (le "Espalda", Grillé, Frit)	s/p
28	Poisson "Spécial La Barraca" (Pré-commande, min. 2 pers.)	34,00
29	Caldo de Pescado (Pré-commande, min. 2 pers.) (Soupe de Poisson Typique des Canaries)	34,00
30	Paella (Pré-commande, min. 2 pers.)	25,00
31	Grillade de Poissons	15,90
32	Cassolette de Poisson	12,80
33	Filet de Poisson (Gallo)	9,80
34	Filet de Poisson Grillé	9,80
35	Poisson pané Filet	10,40
36	Steak de Thon Grillé	9,80
37	Tacos de Thon en Marinade	10,40
38	Sole Grillée	12,60
39	Sole Avec Sauce D'ail	12,90
40	Sole Meunière	14,50
41	Sole farcie aux Frits de Mar	14,60
42	Calmars Grillés	11,80
43	Calmars en Beignets	11,80
44	Crevettes Grillées	12,70
45	Crevettes au lard sur une brochette	13,80

Viandes y Pâtes

46	Filet Grillées	14,80
47	Filet aux Champignons	15,90
48	Filet aux poivre	15,90
49	Filet de Boeuf "a La Casera"	14,90
50	Entrecôte Grillées	10,80
51	Escalope de Veau ou de Poulet	9,40
52	Cordon Bleu	9,60
53	Spaghettis à la Bolognaise	7,30

Desserts faits Maison

54	Demander "Les desserts du jour"	3,80
----	---------------------------------	------

I.G.C incluido

La Barraca

RESTAURANTE
TARA JALEJO
28° 19N 14° 3W



Suppen

01 Tomatensuppe	4,40
02 Fischsuppe	4,60

Mojo ist eine typisch kanarische Sosse

Vorspeisen

03 Knoblauchbrot	2,30
04 Tomatenbrot	2,30
05 Honigmelone mit Landschinken	7,60
06 Kleime Frittierte Timtenfische	8,30
07 Fisch "Churros"	7,90
08 Gemischter Salat	6,40
09 Tomaten Salat	4,90
10 Grüner Salat	4,80
11 Tomaten Salat mit Käse	6,60
12 Tomaten Salat mit Thunfisch	6,10
13 Salat "La Barraca"	7,90
14 Fisch Kroketten	8,30
15 Garnelen in Knoblauchöl	9,40
16 Garnelen in Cocktailsosse	9,40
17 Garnelen vom Grill	9,40
18 Garnelen in der Kasserole	9,90
19 Miesmuscheln in Tomaten Sosse	8,40
20 Miesmuscheln mit "Mojo"	8,40
21 Ziegenkäse	5,60
22 Fritierter Ziegenkäse mit Palmenhonig	8,40
23 Kanarische Runzelkartoffeln mit "Mojo"	4,60
24 Oktopus auf galizische Art	11,90
25 Oktopus mit "Mojo"	11,90
26 Pfefferschoten aus Padrón	7,80

Brot und Mojo	1,70
---------------	------





Fisch

27	Frischer Fisch (den "Espalda", Gegrillt, Gebraten)	s/p
28	Fisch nach Art des Hauses	34,00
	(Vorbestellung, min. 2 Pers.)	
29	Caldo de Pescado (Vorbestellung, min. 2 Pers.)	34,00
	Typisch Kanarische Fischsuppe	
30	Paella (Vorbestellung, min. 2 Pers.)	25,00
31	Fischplatte	15,90
32	Fisch in der Kasserole	12,80
33	Hahnenfischfilet	9,80
34	Gegrilltes Fischfilet	9,80
35	Paniertes Fischfilet	10,40
36	Gegrilltes Thunfischfilet	9,80
37	Thunfisch-Häppchen mit Knoblauch	10,40
38	Gegrillte Seezunge	12,60
39	Gegrillte Seezunge mit Knoblauch	12,90
40	Seezunge "à la Meunière"	14,50
41	Seezunge gefüllt mit Meeresfrüchten	14,60
42	Gegrillte Tintenfische	11,80
43	Panierte Tintenfischringe	11,80
44	Gegrillte Riesengarnelen	12,70
45	Riesengarnelen mit Speck am Spiess	13,80

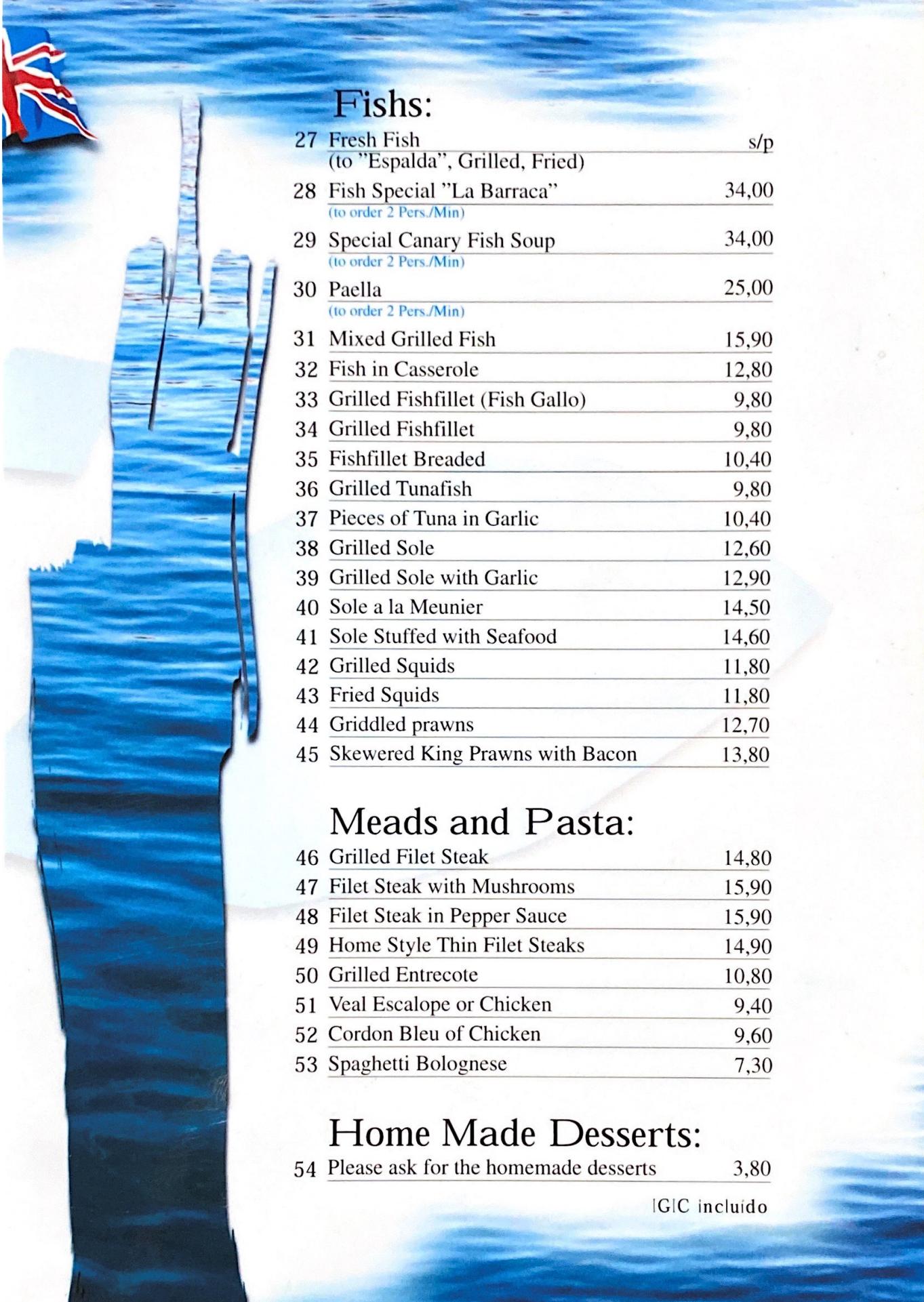
Fleisch und Teigwaren

46	Gegrilltes Rinderfilet	14,80
47	Rinderfilet mit Champignons	15,90
48	Rinderfilet mit Pfeffer	15,90
49	Lendenscheibchen nach Art des Hauses	14,90
50	Gegrilltes Entrecote	10,80
51	Kalls - oder Hähnchem - Schmitzel	9,40
52	Cordon Bleu	9,60
53	Spaghetti Bolognese	7,30

Nachtisch

54	Bitten Sie um die selbstgemachten Nachspeisen vom Tag	3,80
----	--	------

|G|C incluído



Fishes:

27	Fresh Fish (to "Espalda", Grilled, Fried)	s/p
28	Fish Special "La Barraca"	34,00
	<small>(to order 2 Pers./Min)</small>	
29	Special Canary Fish Soup	34,00
	<small>(to order 2 Pers./Min)</small>	
30	Paella	25,00
	<small>(to order 2 Pers./Min)</small>	
31	Mixed Grilled Fish	15,90
32	Fish in Casserole	12,80
33	Grilled Fishfillet (Fish Gallo)	9,80
34	Grilled Fishfillet	9,80
35	Fishfillet Breaded	10,40
36	Grilled Tunafish	9,80
37	Pieces of Tuna in Garlic	10,40
38	Grilled Sole	12,60
39	Grilled Sole with Garlic	12,90
40	Sole a la Meunier	14,50
41	Sole Stuffed with Seafood	14,60
42	Grilled Squids	11,80
43	Fried Squids	11,80
44	Griddled prawns	12,70
45	Skewered King Prawns with Bacon	13,80

Meads and Pasta:

46	Grilled Filet Steak	14,80
47	Filet Steak with Mushrooms	15,90
48	Filet Steak in Pepper Sauce	15,90
49	Home Style Thin Filet Steaks	14,90
50	Grilled Entrecote	10,80
51	Veal Escalope or Chicken	9,40
52	Cordon Bleu of Chicken	9,60
53	Spaghetti Bolognese	7,30

Home Made Desserts:

54	Please ask for the homemade desserts	3,80
----	--------------------------------------	------

I/G/C incluido

La Barraca

RESTAURANTE

TARAJALEJO

28° 19'N 14° 3W



Soups:

01 Tomato Soup	4,40
02 Fish Soup	4,60

Mojo is a typical Canarian sauce

Starters:

03 Garlic Bread	2,30
04 Bread Spread with Tomato	2,30
05 Melon with Serrano Cured Ham	7,60
06 Fried baby Squids	8,30
07 Fish "Churros"	7,90
08 Mixed Salad	6,40
09 Tomato Salad	4,90
10 Green Salad	4,80
11 Tomato and Cheese Salad	6,60
12 Tomato and Tuna Salad	6,10
13 House Salad	7,90
14 Fish Croquettes	8,30
15 Garlic Prawns	9,40
16 Prawn Cocktail	9,40
17 Grilled Prawns	9,40
18 Prawns in the Casserole	9,90
19 Mussels in Sauce	8,40
20 Mussels with Garlic	8,40
21 Goat Cheese	5,60
22 Fried Goat Cheese with Honey	8,40
23 Patatoes with "Mojo"	4,60
24 Octopus Galician Style	11,90
25 Octopus with "Mojo"	11,90
26 Padrón Peppers	7,80

Bread and Mojo	1,70
----------------	------

