Descripción de platos del restaurante España y Su Cocina

* Paella de marisco: Un plato típico de la cocina española, elaborado con arroz, caldo de pescado, azafrán, mejillones, gambas, calamares y almejas. Es un plato sabroso y nutritivo, ideal para compartir con la familia o los amigos. Contiene mariscos, que pueden causar alergias o intoxicaciones si no están frescos. Precio: 15 euros.
* Ensalada César: Una ensalada fresca y ligera, compuesta por lechuga, pollo, queso parmesano, picatostes y salsa César. Es una buena opción para los días calurosos o como entrante. Contiene lactosa y gluten, que pueden ser alérgenos para algunas personas. Precio: 7 euros.
* Croquetas de jamón: Unas deliciosas croquetas caseras, rellenas de jamón serrano y bechamel, y rebozadas con pan rallado. Se sirven calientes y crujientes, acompañadas de una salsa de tomate. Son un aperitivo muy popular y tradicional. Contienen gluten, lactosa y huevo, que pueden ser alérgenos para algunas personas. Precio: 5 euros.
* Se puede comer caliente o fría, y se puede acompañar de pan, queso, jamón o ensalada. Es un plato muy versátil y sencillo, que gusta a todo el mundo. Contiene huevo, que puede ser alérgeno para algunas personas. Precio: 4 euros.
* Flan de huevo: Un postre cremoso y dulce, elaborado con huevos, leche, azúcar y vainilla. Se cuece al baño maría y se cubre con caramelo líquido. Es un postre clásico y fácil de hacer, que se puede servir frío o templado. Contiene huevo y lactosa, que pueden ser alérgenos para algunas personas. Precio: 3 euros.
* Bacalao al pil pil: Un plato típico de la cocina vasca, elaborado con bacalao, aceite de oliva, ajo y guindillas. Se cocina a fuego lento, hasta que el aceite y el jugo del bacalao forman una salsa espesa y blanca. Es un plato muy sabroso y aromático, que se puede acompañar de pan o patatas. Contiene pescado, que puede ser alérgeno para algunas personas. Precio: 12 euros.
* Gazpacho: Una sopa fría de origen andaluz, elaborada con tomates, pepino, pimiento, ajo, pan, aceite de oliva, vinagre y sal. Se tritura todo hasta obtener una crema suave y refrescante, que se puede servir con trocitos de verdura o huevo duro. Es un plato muy saludable y nutritivo, que ayuda a hidratarse en verano. Contiene gluten, que puede ser alérgeno para algunas personas. Precio: 6 euros.
* Se hornea hasta que queda dorado y crujiente, y se sirve caliente o frío. Es un desayuno o merienda muy dulce y tentador, que se puede acompañar de café o leche. Contiene gluten y lactosa, que pueden ser alérgenos para algunas personas. Precio: 2 euros.
* Albóndigas con tomate: Unas albóndigas de carne picada, mezclada con pan, huevo, ajo, perejil y sal. Se fríen en aceite y se cocinan en una salsa de tomate, cebolla, zanahoria y vino blanco. Se sirven calientes y tiernas, acompañadas de arroz, pasta o patatas. Son un plato muy completo y sabroso, que gusta a niños y adultos. Contienen gluten, huevo y sulfitos, que pueden ser alérgenos para algunas personas. Precio: 8 euros.
* Arroz con leche: Un postre cremoso y dulce, elaborado con arroz, leche, azúcar, canela y limón. Se cuece el arroz en la leche hasta que queda tierno y meloso, y se aromatiza con la canela y el limón. Se sirve frío o caliente, espolvoreado con canela o azúcar. Es un postre tradicional y reconfortante, que se puede disfrutar en cualquier época del año. Contiene lactosa, que puede ser alérgeno para algunas personas. Precio: 3 euros.