

SUGERENCIAS DEL CHEF

- TRUCHA GRILLE \$ 520
- TRUCHA AL ROQUEFORT \$ 650
- TRUCHA MEUNIER \$ 610
- PULPO A LA GALLEG A CON PAPA NATURAL (CHICO) \$ 3500
- SALMÓN ROSADO CON SUAVE CREMA DE PARMESANO Y TOQUE DE OLIVA \$ 900
- RAVIOLONES NEGROS DE SALMÓN ROSADO (CON SALSA FILETO) \$ 650
- MERLUZÓN A LA GALLEG A CON PAPA NATURAL \$ 610
- MUZARELLA A LA MILANESA CON SALSA Y MORRONES ASADOS \$ 450
- BIFE DE CHORIZO PORTEÑO CON HUEVO FRITO Y PAPAS FRITAS \$ 760
- LOMO GRILLADO A LA PIMIENTA NEGRA CON PAPAS A LA CREMA \$ 780
- BONDIOLA DE CERDO A LA CRIOLLA CON PAPAS FRITAS \$ 590
- 1/2 PICADA LA ROBLA (PARA 2 PERSONAS) \$ 1400
- MILANESA PORTEÑA CON HUEVO FRITO Y PASPAS FRITAS \$ 570
- PROVOLETA SOBRE MORRONES ASADOS \$ 450

Servicio de pan y mesa \$55 / \$65

APERTURAS

• PIMIENTOS MORRONES BRASEADOS AL AJILLO Y OLIVA	\$ 350
• BUÑUELITOS DE ACELGA (ABUNDANTE ! PARA COMPARTIR)	\$ 350
• JAMÓN CRUDO	\$ 550
• MUZZARELLA A LA MILANESA CON SALSA PIZZERA Y MORRONES ASADOS	\$ 450
• MIXTO MADRILEÑO JAMÓN CRUDO Y MOZZARELLA	\$ 650
• PROVOLETA GRILLADA SOBRE MORRONES	\$ 450
• COCKTAIL DE CAMARONES	\$ 630
• LANGOSTINOS A LA MILANESA CON GUARNICIÓN A ELECCIÓN	\$ 660
• ENSALADA DE MAR GRANDE / CHICA	\$ 680 / \$ 570
• GRAN PICADA LA ROBLA (PARA 4 O 5 PERSONAS)	\$ 1850
• 1/2 PICADA LA ROBLA (PARA 2 PERSONAS)	\$ 1400

Servicio de pan y mesa \$ 55 / \$ 65

EL CLUB DE LA TORTILLA**GRANDE CHICA**

• ESPAÑOLA PAPA Y CEBOLLA	\$ 570	\$ 420
• CASTELLANA JULIANA DE JAMÓN, CHORIZO COLORADO, PAPA Y CEBOLLA	\$ 660	\$ 520
• LA ROJA JAMÓN COCIDO, CRUDO, CHORIZO COLORADO, PANCETA Y MUZARELLA	\$ 710	\$ 520
• VERDE QUE TE QUIERO VERDE ACELGA, PUERRO, RÚCULA, CEBOLLA Y MUZARELLA	\$ 660	\$ 520
• CAMP NOU PAPA, CEBOLLA, JAMÓN, TOMATE Y MUZARELLA	\$ 660	\$ 520
• SEBASTINA CAMARONES, TOMATE, MORRÓN Y AJÍ MOLIDO	\$ 710	\$ 520
• LA ROBLA MUZARELLA, CEBOLLA, VERDEO, TOMATE Y JAMÓN CICIDO	\$ 710	\$ 520

Servicio de pan y mesa \$ 55 / \$ 65

ARROCES Y CAZUELAS - MUY ESPAÑOLAS**GRANDE CHICA**

• ARROZ A LA VALENCIANA CON POLLO	\$ 860	\$ 590
• ARROZ CON MEJILLONES	\$ 900	\$ 670
• ARROZ CON CALAMARES	\$ 830	\$ 670
• ARROZ CON MARISCOS	\$ 1220	\$ 1020
• PAELLA	\$ 1600	\$ 1100
• PAELLA REAL PARA 4 O 6 PERSONAS	\$ 2600	—
• CAZUELA DE PESCADOS	\$ 800	\$ 700
• CAZUELA DE MARISCOS (ABUNDANTE)	\$ 1800	\$ 1400
• CALDERETA DE PESCADO Y MARISCOS	\$ 1200	\$ 1000
• CAZUELA DE PULPO ESPAÑOL DE PRIMERA, EL MEJOR !!!	\$ —	\$ 3000

Servicio de pan y mesa \$ 55 / \$ 65

ALMACÉN DE MARISCOS**GRANDE CHICA**

• CORNALITOS FRESCOS	---	\$ 450
• MEJILLONES A LA PROVENZAL	\$ 710	\$ 570
• RABAS CON O SIN PROVENZAL, LAS MEJORES DE BUENOS AIRES !!!	\$ 740	\$ 590
• CALAMARETTIS CON O SIN PROVENZAL	\$ 710	\$ 590
• TABLA DE MAR	\$ 1170	\$ 930
• CHIPIRONES A LA LIONESA	\$ 710	\$ 600
• MARISQUEADA AL AJILLO	\$ 1780	\$1390
• GAMBAS AL AJILLO	\$ 1050	\$ 900
• PULPO ESPAÑOL A LA PROVENZAL	\$ 3800	\$ 3500
• PULPO ESPAÑOL A LA GALLEGA	\$ 3800	\$ 3500

Servicio de pan y mesa \$ 55 / \$ 65

PESCA FRESCA

TODOS LOS PESCADOS SE SIRVEN CON GUARNICIÓN INCLUIDA EN EL PRECIO

• MERLUZA A LA ROMANA ABUNDANTE ! PARA COMPARTIR	\$ 550
• MERLUZÓN A LA GALLEGA	\$ 590
• MERLUZÓN A LA NAVARRA	\$ 630
• MERLUZÓN A LA VASCA	\$ 630
• ABADEJO GRILLADO	\$ 700
• BRÓTOLA GRILLADA	\$ 700
• BRÓTOLA A LA CREMA DE VERDEO	\$ 780
• LENGUADO CON TOQUE DE OLIVA SALSA NATURAL DE TOMATE Y ALCAPARRAS	\$ 750
• LENGUADO AL ROQUEFORT CON PAPA NATURAL	\$ 780
• SALMON ROSADO CON SUAVE CREMA DE PARMESANO Y UN TOQUE DE TOMATE NATURAL	\$ 950
• SALMON ROSADO GRILLE CON VERDURAS	\$ 900

Servicio de pan y mesa \$ 55 / \$ 65

GUARNICIONES

ENSALADA MIXTA	\$ 200
• ENSALADA DE RÚCULA Y PARMESANO	\$ 210
• ENSALADA DE RADICHETA Y AJO FRESCO	\$ 200
• ENSALADA DE PAPA PEREJIL, CEBOLLA, HUEVO DURO, PIMIENTA Y OLIVA	\$ 250
• ENSALADA COMPLETA DE VERDURAS	\$ 300
• PAPAS FRITAS BASTÓN O ESPAÑOL GRANDES / CHICAS	\$ 240 / \$ 210
• PAPA NATURAL	\$ 150
• PAPAS SALTEADAS PROVENZAL GRANDES / CHICAS	\$ 260 / \$ 220
• PAPAS BRAVAS GRANDES / CHICAS	\$ 400 / \$ 320
• PURÉ DE PAPAS	\$ 230
• PURÉ DE CALABAZA	\$ 230
• PURÉ MIXTO	\$ 250

Servicio de pan y mesa \$ 55 / \$ 65

MINUTAS A LA PARRILLA Y A LA MILANESA
(INCLUYE GUARNICIÓN)

- 1/2 POLLITO GRILLADO PROVENZAL CON PAPAS ESPAÑOLAS \$ 590
- 1/2 POLLITO GRILLADO AL LIMÓN, OREGANO Y PIMIENTA MOLIDA CON PURÉ \$ 590
- 1/2 POLLO DESHUESADO GRILLADO CON PURÉ DE CALABAZA \$ 590
- 1/2 POLLO AL VERDEO CON PAPA FRITA ESPAÑOLA \$ 620
- MILANESA CLÁSICA DE TERNERA CON GUARNICIÓN \$ 500
- MILANESA A LA PORTEÑA CON PAPAS FRITAS Y HUEVO FRITO \$ 530
- MILANESA NAPOLITANA CON PAPAS FRITAS \$ 620
- SUPREMA DE POLLO A LA MILANESA CON GUARNICIÓN \$ 520
- SUPREMA DE POLLO PASIONARIA CON TOMATE ALBAHACA, MUZARELLA Y PAPAS FRITAS \$ 550
- SUPREMA DE POLLO SUAVECITA CON CREMA DE ACELGA Y CHAMPIGNÓN \$ 550
- SUPREMA ESTILO LAS RAMBLAS CON PANCETA VERDEO Y CHAMPIGNÓN \$ 600

Servicio de pan y mesa \$55 / \$65

LOMOS

•LOMO A LA PARRILLA CON GUARNICIÓN A ELECCIÓN	\$ 690
•LOMO GRILLADO A LA CRIOLLA CON FRITAS , HUEVO FRITO Y SALSA CRIOLLA	\$ 740
•LOMO GRILLADO A LA PIMIENTA NEGRA CON PAPAS A LA CREMA	\$ 780
•LOMO GRILLADO A LA CARIBEÑA CON SALSA DE ESPINACA Y CHOCLO Y PAPAS FRITAS	\$ 780
•LOMO GRILLADO A LA CAZADORA (CEBOLLA, MORRÓN, TOMATE , CHAMPIGNONES Y PAPA NATURAL)	\$ 780
•LOMO AL CHAMPIGNÓN CON PAPAS FRITAS	\$ 780
•LOMO A LA MOSTAZA CON PAPAS FRITAS	\$ 740
•BIFE DE CHORIZO CON GUARNICIÓN	\$ 690
•BIFE DE CHORIZO PORTEÑO CON PAPAS FRITAS Y HUEVO FRITO	\$ 760
•BONDIOLA DE CERDO GRILLE CON PAPAS FRITAS ESPAÑOLAS	\$ 580
•BONDIOLA DE CERDO AL VERDEO CON PURÉ DE CALABAZA	\$ 600
•BONDIOLA DE CERDO A LA CRIOLLA CON PAPAS FRITAS ESPAÑOLAS	\$ 570

Servicio de pan y mesa \$ 55 / \$ 65

PASTAS FRESCAS

• SPAGHETTI	\$ 300
• SORRENTINOS DE JAMÓN Y MUZARELLA (6 UNIDADES)	\$ 390
• RAVIOLES DE RICOTA O VERDURA	\$ 325
• RAVIOLES DE CALABAZA O POLLO Y VERDURA	\$ 325
• RAVIOLONES NEGROS	\$ 430
• ÑOQUIS DE PAPA	\$ 300

SALSA VARIAS

• FILETO / ROSA / CREMA	\$ 220
-------------------------	--------

SALSA ESPECIALES

• FRUTOS DE MAR	\$ 450
• CAMARONES CON FILETO Y UN POCO DE CREMA	\$ 450
• CUATRO QUESOS (ROQUEFORT , PARMESANO, SARDO Y MUZARELLA)	\$ 350
• BOLOGNEZA	\$ 350
• GRAN CARUSO (POLLO, PANCETA, CHAMPIÑONES)	\$ 400

CLASICOS DE FONDA MANCHEGA

• CALLOS A LA MADRILEÑA (MONDONGO) ABUNDANTE !!!	\$ 460
• GUISO DE LENTEJAS CON TERNERA	\$ 460

Servicio de pan y mesa \$ 55 / \$ 65

Cafetería

• Café vaso / Pocillo	\$100
• Carajillo (Con toque de crema y cognac)	\$180
• Carajillo (Con toque de crema y licor de chocolate)	\$180
• Cortadito en vaso de vidrio	\$100
• Té / Té digestivo	\$80
• Lemocello casero	\$125
• Grappa / Anís	\$200
• Cointreau / Cognac	\$250

Nuestro Pan Dulce (De levitación natural)

• Pan Dulce casero 1 Kg.	\$800	• Porción Pan Dulce Casero	\$190
• Pan Dulce casero ½ Kg.	\$550		

Dulce tentación

• Budín de pan	\$180		
• Zapallo en Almíbar	\$200	• Frutillas con crema o J. naranja (solo temporada)	\$ ---
• Durazno en Almíbar	\$160	• Tiramisú casero	\$260
• Natilla Catalana	\$150	• Bocha de Chocolate	\$340
(Licor de naranja, ananá, almendras, Charlotte, crema chantilly)			
• Flan Casero	\$150	• Bocha de chocolate "La Robla"	\$340
• Flan completo de los Díoses	\$200	(Castañas españolas, cognac, toque de chantilly, dulce de leche)	
• Helado (Gustos varios)	\$180	• Bocha de vainilla	\$340
• Almendrado / Charlotte	\$200 / \$230	(Whisky, nueces, pasa de uva y un toque de chantilly)	
• Bombón helado	\$200	• Dulce de batata / membrillo	\$150
• Queso fresco y Zapallo en almíbar	\$230		
• Queso fresco y dulce	\$160		