



EN ALICANTE

BACACAY



PARRILLA & CO.



RESTAURANTE + PARRILLA ARGENTINA
COCINA MEDITERRÁNEA + EVENTOS



ENTRANTES

Starters

EMPANADAS CRIOLLAS

Carne cortada a cuchillo

Carne dulce

Pollo

Espinaca c/bechamel

CREOLE EMPANADA

Diced beef

Sweet beef

Chicken

Spinach with bechamel sauce

€ 3.8

€ 3.5

€ 3.5

€ 3.5

MOLLEJAS DE TERNERA

Con salsa cítrica

SWEETBREADS

With citrus sauce

€ 21

CHORIZO CRIOLLO

CREOLE SAUSAGE

€ 4

MATRIMONIO

Chorizo y morcilla

MARRIAGE

Chorizo and blood sausage

€ 8

PROVOLETA

Queso provolone fundido

GRILLED PROVOLONE

Melted provolone cheese

€ 10

GAMBAS AL AJILLO

GARLIC SHRIMPS

€ 15

BERENJENAS EN ESCABECHE

PICKLED EGGPLANTS

€ 5

PULPO BRASEADO CON GUARNICIÓN

CHARGRILLED OCTOPUS WITH GARNISH

€ 22

PICOTEO DE CAMPO

Chorizo, morcilla, mollejas y provoleta

RUSTIC SNAK PLATTER

Chorizo, morcilla, sweetbreads & provolone.

€ 22

EXTRA PAN EXTRA BREAD € 2
EXTRA SALSAS EXTRA SAUCE



CARNES A LA BRASA

Grilled meats

CON GUARNICIÓN DE PATATAS FRITAS *With a side of fries*

TIRA DE ASADO DEL MEDIO (500 grs.)	SHOR RIBS	€ 16.5
VACÍO GALLEGO (330 grs.)	GALICIAN FLANK	€ 19
ENTRAÑA (300 grs.)	SKIRT STEAK	€ 21
PICAÑA DE TERNERA (330 grs.)	BEEF TOP SIRLOIN CAP STEAK	€ 24
ENTRECOT ARGENTINO ANGUS (330 grs.)	ARGENTINIAN STEAK ANGUS	€ 26
LOMO ALTO URUGUAYO (330 grs.)	URUGUAYAN RIBEYE STEAK	€ 26
CHULETÓN GALLEGO DE ½ KG	GALICIAN STEAK OF ½ KG	€ 26
OJO DE BIFE A CABALLO (330 grs.)	REBIYE STEAK	€ 27
SOLOMILLO DE TERNERA (250 grs.)	SIRLOIN STEAK	€ 29
T-BONE DE ½ KG	T-BONE OF ½ KG	€ 33
PARRILLADA DE CARNE / Para 2 personas Asado, Vacio, Pollo, Cerdo, Morcilla y Chorizo	GRILLED MEAT (For two) <i>Shor ribs, Flank, Chicken, Pork, Blood sausage, and Chorizo</i>	€ 48
CHULETÓN DE 1 KG / Para 2 personas	1 KG STEAK (For two)	€ 55
SELECCION ARGENTINA PREMIUM Entraña, Vacío, Asado y Ojo de bife	ARGENTINE PREMIUM SELECTION <i>Skirt steak, flank, short ribs, and ribeye</i>	€ 55
DEGUSTACIÓN CARNE SELECTA / Para 2 pers Entrecot Arg, Picaña Gallega Solomillo Arg. y Entraña Gallega	PREMIUM MEATS SAMPLING (For two) <i>Argentinian steak, Galician top sirloin, Argentinian sirloin and Galician skirt steak</i>	€ 58
TOMAHAWK POLACO / Para 2 personas	POLISH TOMAHAWK (For two)	€ 60
POLLO DESHUESADO (1/4)	BONELESS CHICKEN	€ 14
COSTILLAS DE CERDO BARBACOA	BARBECUE PORK RIBS	€ 18
SECRETO DE LA CASA	HOUSE'S SECRET	€ 18.5
CHULETAS DE CORDERO	LAMB CHOPS	€ 24



PLATOS

Main courses

MILANESA DE TERNERA O DE POLLO *	BREADED BEEF OR CHICKEN	€ 16.5
MILANESA A CABALLO *	BREADED MEAT«A CABALLO»	€ 18.5
De ternera o de pollo cubierta de huevo	<i>Beef or chicken topped with fried egg</i>	
MILANESA NAPOLITANA*	NEAPOLITAN BREADED MEAT	€ 21
De ternera o de pollo. Cubierta con salsa de tomate, queso fundido y jamón york	<i>Beef or chicken. Topped with melted cheese, sliced tomato and york ham</i>	
MILANESA FUGAZZETA*	FUGAZZETA BREADED MEAT	€ 21
De ternera o de pollo. Cubierta de queso mozzarella fundido, cebolla y orégano	<i>Beef or chicken. Topped with melted mozzarella cheese, onion, and oregano.</i>	
MILANESA PALERMITANA*	BREADED MEAT PALERMO STYLE	€ 21
De ternera o de pollo. Cubierta con salsa de trufa, mozzarella fundida, aceite infundido y tomillo	<i>Beef or chicken. Topped with truffle sauce, melted mozzarella, infused oil, and tomillo.</i>	
MILANESA PROVOLETA *	BREADED MEAT WITH PROVOLONE	€ 21
De ternera o de pollo. Cubierta con queso provolone fundido, ají molido y aceite de albahaca	<i>Beef or chicken. Topped with melted provolone cheese, crushed chili, and basil-infused oil</i>	
SALMÓN *	SALMON	€ 17
Con Pesto de albahaca	<i>With basil pesto</i>	
DORADA *	GILTHEAD BREAM	€ 18
Con Pesto de albahaca	<i>With basil pesto</i>	
MIX DE VERDURAS A LA PLANCHA	GRILLED MIXED VEGETABLES	€ 16

* CON GUARNICIÓN DE PATATAS FRITAS

With a side of fries



HAMBURGUESAS Y BOCADILLOS

Hamburgers & sandwiches

COMPLETA

200 grs. Angus, Lechuga, tomate, queso fundido, bacon y huevo frito

COMPLETE

200 grs. Angus burger, lettuce, tomato, melted cheese, bacon y fried egg

€ 15

BACACAY

Doble Angus, provoleta, aros de cebolla a la plancha, bacon y pepinillos

BACACAY

Double Angus burger, grilled provoleta cheese, gilled onion rings' bacon' pickles

€ 19

GORRIÓN NEGRO

300 grs de ternera, corazón de molleja, lechuga y tomate

BLACK SPARROW

300g. sweetbread heart, lettuce, and tomato.

€ 19

VEGANA

Hamb. veggie, Lechuga, tomate y salsa criolla

VEGGI

veggi burger, lettuce, tomato and criolla sauce

€ 13

ENSALADAS

Salads

CAPRESSE

Tomates seleccionados, mozzarella y pesto de albahaca.

Fresh selected tomatoes, mozzarella, and basil pesto.

€ 10

VENTRESCA

Tomates seleccionados, ventresca de atún, alcaparras y cebolla morada.

Selected tomatoes topped with tuna belly, capers, and red onion.

€ 10

BACACAY

Hojas verdes, tomate, zanahoria, maíz, huevo cocido, cebolla morada, aceitunas y pepino.

Fresh greens with tomato, carrot, corn, boiled egg, red onion, olives, and cucumber.

€ 14

RÚSTICA

Pimientos, berenjena y cebolla asadas, pasas de uva y aliño de la casa.

Roasted peppers, eggplant, and onion, with raisins and house dressing.

€ 12



MENÚ INFANTIL

Kids menu

HAMBURGUESA CON PATATAS FRITAS Bebida + helado o flan	HAMBURGER WITH FRENCH FRIES <i>Drink + flan, ice cream or fruits</i>	€ 11
MILANESA CON PATATAS FRITAS Bebida + helado o flan	BREADED MEAT W/ FRENCH FRIES <i>Drink + flan, ice cream or fruits</i>	€ 11
HUEVO FRITO CON PATATAS FRITAS Bebida + helado o flan	FRIED EGG WITH SIDE OF FRIES <i>Drink + flan, ice cream or fruits</i>	€ 10

HASTA LOS 10 AÑOS *Up to 10 years old*

POSTRES

Desserts

PANQUEQUES DE DULCE DE LECHE C/HELADO	PANCAKES WITH DULCE DE LECHE AND ICE CREAM	€ 6.5
CHOCOTORTA Tarta de galletas de chocolate y crema de dulce de leche	CHOCOTORTA <i>Chocolate cookie layer cake filled with dulce de leche and cream cheese.</i>	€ 6
DON PEDRO Helado de vainilla, whisky y nueces	DON PEDRO <i>Ice cream, whisky and nuts</i>	€ 6
VOLCÁN DE CHOCOLATE CON HELADO	CHOCOLATE VOLCANO WITH ICE CREAM	€ 6
POSTRE DEL DÍA	DESSERT OF THE DAY	€ 6
HELADOS Por bola de helado	ICE CREAMS <i>Ice cream ball</i>	€ 2.5
SELECCIÓN DE POSTRES / Para 4 personas	DESSERT SAMPLER	€ 18



BEBIDAS Y CAFETERÍA

Beverages / Coffee

BEBIDAS

Refrescos	€ 3.5
Agua sostenible (<i>Sustainable water</i>) 750 ml.	€ 3
Agua mineral (<i>Mineral water</i>) 1l.	€ 3.5
Agua con gas (<i>Sparkling water</i>) 500 ml.	€ 2.7
Zumos (naranja, melocotón) (<i>Orange / peach juice</i>)	€ 2
TINTO DE VERANO	€ 4.5
VERMOUTH ROJO/BLANCO	€ 4.5
JARRA DE SANGRÍA	€ 14
COPA DE SANGRÍA	€ 5
JARRA DE CERVEZA	€ 12
FERNET CON COCA COLA	€ 7.5

CAFETERÍA

Café Solo (<i>Espresso</i>)	€ 1.4
Cortado / con leche (<i>Espresso + dash of milk</i>)	€ 1.8
Americano	€ 1.5
Bombón (<i>Espresso with sweetened condensed milk</i>)	€ 2.5
Infusiones (<i>Tea</i>)	€ 1.8
Carajillo (<i>Espresso with Brandy</i>)	€ 3
Belmonte (<i>Espresso, condensed milk and Brandy</i>)	€ 3

CERVEZAS

TERCIOS (0.33 cl)		Turia	€ 4
Premium Lager	€ 3.5	San Miguel	€ 4
0,0	€ 3.5		
Sin Gluten	€ 3.5		
Radler	€ 3.5	CAÑA PEQUEÑA	€ 2
Artesanal	€ 4	1/2 PINTA	€ 3
Stella Artois	€ 3.5	PINTA	€ 4
Quilmes	€ 3.5		
Estrella Galicia	€ 3.5		
Alhambra Reserva	€ 3.5		





**A LOS OJOS
¡BACACAY!**

