EN ALICANTE

BACACAY

PARRILLA & CO.

RESTAURANTE • PARRILLA ARGENTINA

COCINA MEDITERRÁNEA • EVENTOS

ENTRANTES

Starters

EMPANADAS CRIOLLAS	*CREOLE EMPANADA*	
Carne cortada a cuchillo	*Diced beef*	€ 3.8
Carne dulce	*Sweet beef*	€ 3.5
Pollo	*Chicken*	€ 3.5
Espinaca c/bechamel	*Spinach with bechamel sauce*	€ 3.5
MOLLEJAS DE TERNERA Con salsa cítrica	*SWEETBREADS* *With citrus sauce*	€ 22.5
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*	€ 18,5
BERENJENAS EN ESCABECHE	*PICKLED EGGPLANTS*	€ 6,5
PULPO BRASEADO CON GUARNICIÓN	*CHARGRILLED OCTOPUS WITH GARNISH*	€22
PICOTEO DE CAMPO Chorizo, morcilla, mollejas y provoleta	*RUSTIC SNAK PLATTER* *Chorizo, morcilla, sweetbreads & provolone.*	€ 25

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.)	*SHORT RIBS*	€ 16.5
VACÍO ARGENTINO PREMIUM (330 grs.)	*PREMIUN ARGENTINE FLANK STEAK*	€ 21
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*	€ 27
LOMO ALTO URUGUAYO (330 grs.)	*URUGUAYAN RIBEYE STEAK*	€ 27
CHULETÓN GALLEGO DE ½ KG	*GALICIAN STEAK OF ½ KG*	€ 28
OJO DE BIFE A CABALLO (330 grs.)	*RIBEYE STEAK*	€ 27
SOLOMILLO DE TERNERA (250 grs.)	*SIRLOIN STEAK*	€ 31
T-BONE DE ½ KG	*T-BONE OF ½ KG*	€ 35
PARRILLADA DE CARNE / Para 2 personas Asado, Vacio, Pollo, Cerdo, Morcilla y Chorizo	*GRILLED MEAT (For two)* *Shor ribs, Flank, Chicken, Pork, Blood sausage, and Chorizo*	€ 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* *Skirt steak, flank, short ribs, and ribeye*	€ 55
DEGUSTACIÓN CARNE SELECTA / Para 2 pers Entrecot Arg, Picaña Gallega Solomillo Arg. y Entraña Gallega	*PREMIUM MEATS SAMPLING (For two)* *Argentinian steak, Galician top sirloin, Argentinian sirloin and Galician skirt steak*	€ 60
TOMAHAWK POLACO / Para 2 personas	*POLISH TOMAHAWK (For two)*	€ 65
POLLO DESHUESADO (1/4)	*BONELESS CHICKEN*	€ 16.5
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*	€ 18
MILANESA A CABALLO *	*BREADED MEAT«A CABALLO»*	€ 21
De ternera o de pollo cubierta de huevo.	*Beef or chicken topped with fried egg*	
MILANESA NAPOLITANA*	*NEAPOLITAN BREADED MEAT*	€ 22,5
De ternera o de pollo. Cubierta con salsa de tomate, queso fundido y jamón york.	*Beef or chicken. Topped with melted cheese, sliced tomato and york ham*	
MILANESA FUGAZZETA*	*FUGAZZETA BREADED MEAT*	€ 22,5
De ternera o de pollo. Cubierta de queso mozzarella fundido, cebolla y orégano.	*Beef or chicken. Topped with melted mozzarella cheese, onion, and oregano*	
MILANESA PALERMITANA*	*BREADED MEAT PALERMO STYLE*	€ 22,5
De ternera o de pollo. Cubierta con salsa de trufa ,mozzarella fundida, aceite infusionado y tomillo.	*Beef or chicken. Topped with truffle sauce, melted mozzarella, infused oil, and tomillo*	
MILANESA PROVOLETA *	*BREADDED MEAT WITH PROVOLONE*	€ 21
De ternera o de pollo. Cubierta con queso provolone fundido, ají molido y aceite de albahaca.	*Beef or chicken. Topped with melted provolone cheese, crushed chili, and basil-infused oil*	
MILANESA CAPRESE	*BREADDED MEAT CAPRESE*	€ 21
De ternera o de pollo, cubierta con tomate fresco, queso fundido y esencia de albahaca.	*Beef or chicken. Topped with tomato, melted cheese, and basil-infused oil*	
MILANESA 4 QUESOS	*BREADED MEAT WITH FOUR CHEESES*	€ 21
De ternera o de pollo. Cubierta con provolone, queso azul, parmesano y mozzarella fundidos.	*Beef or chicken. Topped with melted provolone, blue cheese, Parmesan, and mozzarella.*	
SALMÓN *	*SALMON*	€ 18
Con Pesto de albahaca	*With basil pesto*	
DORADA *	*GILTHEAD BREAM*	€ 18
Con Pesto de albahaca	*With basil pesto*	
MIX DE VERDURAS A LA PLANCHA	*GRILLED MIXED VEGETABLES*	€ 18

*** CON GUARNICIÓN DE PATATAS FRITAS**

With a side of fries

HAMBURGUESAS

Grilled Burgers

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

COMPLETE € 16.5
200 grs. Angus burger, lettuce, tomato, melted cheese, bacon y fried egg

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

BACACAY € 22
Double Angus burger, grilled provoleta cheese, gilled onion rings' bacon' pickles

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

BLACK SPARROW € 21
300g. sweetbread heart, lettuce, and tomato.

VEGANA
Hamb. veggie, Lechuga, tomate y salsa criolla

VEGGI € 15.5
veggi burger, lettuce, tomato and criolla sauce

ENSALADAS

Salads

CAPRESSE
Tomates seleccionados, mozzarella y pesto de albahaca.

Fresh selected tomatoes, mozzarella, and basil pesto

€ 11

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

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

€ 11

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

€ 15

BURRATA
Rúcula fresca, burrata cremosa, jamón serrano selecto y tomates frescos.

Fresh arugula, creamy burrata, premium Spanish cured ham, and fresh tomatoes.

€ 15

RÚCULA
Rúcula fresca, queso parmesano y tomates seleccionados.

Fresh arugula, Parmesan cheese and hand-selected tomatoes.

€ 15

MENÚ INFANTIL

Kids menu

HASTA LOS 10 AÑOS *Up to 10 years old*

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

POSTRES

Desserts

FLAN CASERO CON DULCE DE LECHE Y NATA	***HOMEMADE FLAN WITH DULCE DE LECHE AND WHIPPED CREAM***	€ 5.5
CHOCOTORTA Tarta de galletas de chocolate y crema de dulce de leche	***CHOCOTORTA*** *Chocolate cookie layer cake filled with dulce de leche and cream cheese.*	€ 6
PANQUEQUES DE DULCE DE LECHE C/HELADO	***PANCAKES WITH DULCE DE LECHE AND ICE CREAM***	€ 7
DON PEDRO Helado de vainilla, whisky y nueces	***DON PEDRO*** *Ice cream, whisky and nuts*	€ 6
TARTA DE QUESO CASERA	***HOMEMADE CHEESCAKE***	€ 6
VOLCÁN DE CHOCOLATE CON HELADO	***CHOCOLATE VOLCANO WITH ICE CREAM***	€ 6.5
TORRIJA CON HELADO Brioche empapado en leche aromatizada, dorado y acompañado de helado.	***TORRIJAS WITH ICE CREAM*** ***Brioche soaked in infused milk, golden-fried and served with ice cream.***	€ 8
HELADOS Por bola de helado	***ICE CREAMS*** *Ice cream ball*	€ 2.75
SELECCIÓN DE POSTRES / Para 4 personas	***DESSERT SAMPLER***	€ 18

BEBIDAS Y CAFETERÍA

Beverages / Coffee

BEBIDAS

Refrescos	€ 3.5
Agua sostenible *(Sustainable water)* 750 ml.	€ 3
Agua mineral *(Mineral water)* 1 l.	€ 3.5
Agua con gas *(Sparkling water)* 350 ml.	€ 2.7
Zumos (naranja, melocotón) *(Orange / peach juice)*	€ 2,5
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 | 10.5

CAFETERÍA

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

CERVEZAS

Beers

TERCIOS *(0 33 cl)*	
0,0. 0,0 Tostada	€ 3.5
Sin Gluten	€ 3.5
Radler	€ 3.5
Stella Artois	€ 3.5
Quilmes	€ 3.5
Estrella Galicia	€ 3.5
Alhambra Reserva	€ 3.5
1/2 PINTA	€ 3
PINTA	€ 4

VINOS

Glass off Wine

Malbec de la casa	€ 5
Ribera del Duero de la casa	€ 4
Rioja de la casa	€ 4
Verdejo de la casa	€ 4

A LOS OJOS ¡BACACAY!