



EN ALICANTE

BACACAY



PARRILLA & CO.



RESTAURANTE ♦ PARRILLA ARGENTINA
COCINA MEDITERRÁNEA ♦ EVENTOS



ENTRANTES

Starters

EMPANADAS CRIOLLAS

Carne cortada a cuchillo

Carne

Carne picante

Pollo

Pollo picante

Espinaca c/bechamel

CREOLE EMPANADA

Diced beef

Ground beef

Spicy beef

Chicken

Spicy chicken

Spinach with bechamel sauce

€ 3.5

€ 3

€ 3

€ 3

€ 3

€ 3

MOLLEJAS DE TERNERA

Con salsa cítrica

SWEETBREADS

With citrus sauce

€ 18

CHORIZO CRIOLLO

CREOLE SAUSAGE

€ 3.5

MATRIMONIO

Chorizo y morcilla

MARRIAGE

Chorizo and blood sausage

€ 7

PROVOLETA

Queso provolone fundido

GRILLED PROVOLONE

Melted provolone cheese

€ 9.5

MARINERA

Tostas con ensaladilla y anchoa

SAILOR

Toast with potato salad and anchovy

€ 4.5

GAMBAS AL AJILLO

GARLIC SHRIMPS

€ 12

BERENJENAS EN ESCABECHE

PICKLED EGGPLANTS

€ 4



PLATOS

Main courses

MILANESA DE TERNERA O DE POLLO *	BREADED BEEF OR CHICKEN	€14
MILANESA A CABALLO *	BREADED MEAT«A CABALLO»	€15
De carne o de pollo cubierta de huevo frito	<i>Beef or chicken topped with fried egg</i>	
MILANESA NAPOLITANA *	NEAPOLITAN BREADED MEAT	€17
De carne 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>	
DEGUSTACIÓN DE MILANESAS / Para 2 pers	BREADED MEAT SAMPLING	€42
4 medallones de ternera: Napolitana, Caprese, Caballo y Provolone con ají molido y salsa criolla con patatas Bacacay (cheddar, cebolla morada, sin o con salsa criolla)	<i>4 beef medallions: Neapolitan, Caprese, Caballo and Provolone with ground chili and Creole sauce with Bacacay potatoes (cheddar, red onion, without or with Creole sauce)</i>	
SALMÓN *	SALMON	€17
Con Pesto de albahaca	<i>With basil pesto</i>	
DORADA *	GILTHEAD BREAM	€17
Con Pesto de albahaca	<i>With basil pesto</i>	
MIX DE VERDURAS A LA PLANCHA	GRILLED MIXED VEGETABLES	€ 13

*** CON GUARNICIÓN DE PATATAS FRITAS**

With a side of fries



CARNES A LA BRASA

Grilled meats

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

ENTRAÑA (300 grs.)	SKIRT STEAK	€ 18
VACIO GALLEGO (300 grs.)	GALICIAN FLANK	€ 16
PICAÑA DE TERNERA (300 grs.)	BEEF TOP SIRLOIN CAP STEAK	€ 21
POLLO DESHUESADO (1/4)	BONELESS CHICKEN	€ 12
TIRA DE ASADO DEL MEDIO (300 grs.)	SHOR RIBS	€ 15
ENTRECOT ARGENTINO ANGUS (300 grs.)	ARGENTINIAN STEAK ANGUS	€ 25
ENTRECOT GALLEGO VACA RUBIA	GALICIA STEAK	€ 24
OJO DE BIFE A CABALLO	REBIYE STEAK	€ 26
SOLOMILLO DE TERNERA (250 grs.)	SIRLOIN STEAK	€ 27
CHULETÓN GALLEGO DE 1/2 KG	GALICIAN STEAK OF 1/2 KG	€ 25
CHULETÓN DE 1 KG / Para 2 personas	1 KG STEAK (For two)	€ 52
TOMAHAWK POLACO / Para 2 personas	POLISH TOMAHAWK (For two)	€ 60
COSTILLAS DE CERDO BARBACOA	BARBECUE PORK RIBS	€ 18
SECRETO DE LA CASA	HOUSE'S SECRET	€ 15
CHULETAS DE CORDERO	LAMB CHOPS	€ 22
PARRILLADA DE CARNE / Para 2 personas	GRILLED MEAT (For two)	€ 45
Asado, Vacio, Pollo, Cerdo, Morcilla y Chorizo	<i>Shor ribs, Flank, Chicken, Pork, Blood sausage, and Chorizo</i>	
DEGUSTACIÓN CARNE SELECTA / Para 2 pers	PREMIUM MEATS SAMPLING (For two)	€ 55
Entrecot Arg, Picaña Gallega Solomillo Arg. y Entraña Gallega	<i>Argentinian steak, Galician top sirloin, Argentinian sirloin and Galician skirt steak</i>	
COSTILLAR DE TERNERA	VEAL RACK	Por encargo



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

€ 14

BACACAY

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

BACACAY

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

€ 19

VEGANA

Hamb. veggie, Lechuga, tomate y salsa criolla

VEGGI

veggi burger, lettuce, tomato and criolla sauce

€ 13

BOCADILLO MILANESA

Milanesa de ternera, lechuga, tomate y mayonesa

MILANESE SANDWICH

Breaded beef, lettuce, tomato and mayonnaise

€ 12

ENSALADAS

Salads

CAESAR

Hojas verdes, crutons, bastones de pollo rebozado, queso parmesano, aderezo cesar.

(Leafy greens, crutons, season chicken strips, Parmesan cheese,

Caesar dressing)

€ 12

CAPRESSE

Tomates seleccionados, mozzarella, y pesto de albahaca.

(Selected tomatoes, mozzarella, basil pesto)

€ 10

VENTRESCA

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

(Selected tomatoes, tuna belly, capers and red onions)

€ 14

BACACAY

Hojas verdes, tomate, zanahoria, maíz, huevo duro, cebolla morada, aceitunas, pepino

(Leafy greens, tomato, carrots, sweet corn, boiled egg, purple onions, olives, cucumber)

€ 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>	€ 10
MILANESA CON PATATAS FRITAS Bebida + helado o flan	BREADED MEAT W/ FRENCH FRIES <i>Drink + flan, ice cream or fruits</i>	€ 10
HUEVO FRITO CON PATATAS FRITAS Bebida + helado o flan	FRIED EGG WITH SIDE OF FRIES <i>Drink + flan, ice cream or fruits</i>	€ 8

POSTRES

Desserts

PANQUEQUES DE DULCE DE LECHE C/HELADO	PANCAKES WITH DULCE DE LECHE AND ICE CREAM	€ 6
CHOCOTORTA Tarta de galletas de chocolate y crema de dulce de leche	CHOCOTORTA	€ 6
DON PEDRO Helado de crema americana, whisky y nueces	DON PEDRO <i>Ice cream, whisky and nuts</i>	€ 6
PAN DE CALATRAVA / BUDÍN DE PAN	CALATRABA BREAD / BREAD PUDDING	€ 5
TARTA DE LA CASA	CAKE	€ 6
HELADOS Por bola de helado	ICE CREAMS <i>Ice cream ball</i>	€ 2,5



BEBIDAS Y CAFETERÍA

Beverages / Coffee

BEBIDAS

Refrescos	€ 3
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	€ 3,5
VERMOUTH ROJO/BLANCO	€ 4
JARRA DE SANGRÍA	€ 12
COPA DE SANGRÍA	€ 4,5
JARRA DE CERVEZA	€ 9
FERNET CON COCA COLA	€ 6

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
Infusiones (<i>Tea</i>)	€ 1,5
Carajillo (<i>Espresso with Brandy</i>)	€ 2
Belmonte (<i>Espresso, condensed milk and Brandy</i>)	€ 2

CERVEZAS

TERCIOS (0.33 cl.)		CAÑA PEQUEÑA	€ 2
La Sagra Premium Lager	€ 3	1/2 PINTA	€ 2,7
La Sagra 0,0	€ 3	PINTA	€ 3,5
La Sagra sin Gluten	€ 3,5		
La Sagra Radler	€ 3,5		
La Sagra Artesanales	€ 4		
Stella Artois	€ 3,5		
Quilmes	€ 3,5		
Estrella Galicia	€ 3		
Alhambra Reserva	€ 3,5		





**A LOS OJOS
¡BACACAY!**

