

Carta



R E S T A U R A N T E
EL LUCERO

D E S D E 1 9 7 5

*El gusto por el arte nos ha hecho
maestro en el arte del gusto*

Carta

Restaurante El Lucero

Entrantes y Ensaladas

Ensalada Especial Lucero 🥚 🐟	15,00 €
<i>Ensalada mixta especial de la casa</i>	
Ensalada Especial Amira 🍷 🥚 🥛	16,00 €
<i>Ensalada con fruta de temporada, salsa rosa y frutos secos</i>	
Ensalada César 🌿 🥚 🥛	16,00 €
<i>Mezclum de lechugas, queso, picatostes, tomate, pollo empanado y salsa César</i>	
Tomate aliñado	12,00 €
Tomate aliñado con Aguacate y melva 🐟	16,00 €
Tomate aliñado con queso de cabra 🥛	13,00 €
Plato mixto de jamón de bodega y queso semicurado 🥛	16,00 €

SOPAS

Sopa de picadillo 🌿 🌿 🥚 🥛 🍷	5,50 €
Sopa de pescado y marisco 🌿 🍷 🌿 🍷 🐟 🍷	5,50 €
Salmorejo 🌿 🥚	5,50 €
<i>(En Temporada)</i>	
Gazpacho	5,50 €
<i>(En temporada)</i>	




































Apio Crustáceos Frutos cáscara Gluten Huevos Lácteos Moluscos Pescados Sulfitos Soja

Carta

Restaurante El Lucero

RACIONES






















<i>Berenjenas fritas con miel</i> 	14,00 €
<i>Croquetas caseras de pollo</i>    	14,00 €
<i>Carne de cerdo con ajos</i>     	14,00 €
<i>Morcilla a la caldera</i> 	12,00 €
<i>Chorizo frito</i>  	12,00 €
<i>Mixta de morcilla y chorizo</i>   	14,00 €
<i>Migas con melón y chorizo</i>  	12,00 €
<i>Calamares fritos</i>  	14,00 €
<i>Cazón adobado frito</i>  	14,00 €
<i>Gambas gabardina</i>   	14,00 €
<i>Boquerones fritos</i>  	14,00 €
<i>Chipirones fritos</i>  	14,00 €
<i>Huevos rotos con jamón</i> 	14,00 €
<i>Plato de patatas fritas</i>	8,00 €
<i>Plato de patatas a lo pobre</i>	8,00 €
<i>Huevo frito</i> 	2,00 €
<i>Habas con jamón serrano</i>	15,00 €
<i>Alcachofas salteadas con jamón serrano</i>  	15,00 €

         
Apio Crustáceos Gluten Huevos Lácteos Moluscos Pescados Sulfitos Soja

Carta

Restaurante El Lucero

PASTAS Y PIZZAS

Macarrones o Espaguettis   	12,00 €
<i>Salsa a elegir: Tomate Frito, Bolognesa, Roquefort o Carbonara</i>	
Pizza Margarita con jamón york   	14,00 €
Pizza cuatro quesos   	14,00 €
<i>Mozzarella, semi-curado, roquefort y de cabra</i>	
Pizza barbacoa   	14,00 €
<i>Pollo, cebolla frita y salsa BBQ</i>	
Pizza boloñesa   	14,00 €
Pizza carbonara   	14,00 €
<i>Nata, bacón, mozzarella y cebolla frita</i>	
Pizza al gusto   	14,00 €
<i>Max. tres ingredientes</i>	

Ingredientes extra +0.50€

- | | | |
|---|---|----------------------|
| 1. Jamón york  | 6. Atún  | 11. Pollo |
| 2. Roquefort  | 7. Jamón Serrano | 12. Chorizo |
| 3. Champiñones | 8. Pimiento | 13. Bacon |
| 4. Huevo cocido  | 9. alcachofas | 14. Aceitunas verdes |
| 5. Maíz | 10. Piña | 15. Aceitunas negras |

   
Gluten Huevos Lácteos Pescados

Carta

Restaurante El Lucero

ARROCES Y PAELLAS

<i>Paella mixta</i>	      	16,50 €
<i>Paella de carne</i>	   	15,50 €
<i>Paella Vegetal</i>	   	14,50 €
<i>Paella de marisco</i>	      	17,50 €
<i>Arroz caldoso mixto</i>	      	16,50 €
<i>Arroz caldoso de carne</i>	   	15,50 €
<i>Arroz caldoso de marisco</i>	      	17,50 €
<i>Arroz caldoso vegetal</i>	   	14,50 €

Preparación mínima para 2 personas, el precio indicado es por persona

El tiempo estimado de preparación es de 45 minutos debido a las características del producto

Apio Crustáceos Gluten Moluscos Pescados Sulfitos Soja

Carta

Restaurante El Lucero

PESCADOS

Piononos de bacalao 🦞 🌾 🥛 🍤 🌿 🍷	20,50 €
<i>Preparación cremosa con bacalao, especias de la casa, rodeado de jamón serrano crujiente y gratinado con alioli</i>	
Merluza a la plancha 🌿	17,50 €
Merluza frita con tomate 🌾 🌿	17,50 €
Bacalao gratinado al cheff 🦞 🌾 🥛 🍤 🌿 🍷	20,50 €
<i>Bacalao gratinado en un cazuela con una mezcla especial de especias, verduras y patatas</i>	
Bacalao frito con tomate 🌾 🌿	19,00 €
Bacalao al horno con tomate 🌾 🌿	19,00 €
Salmon a la plancha 🌿	18,00 €
Pulpo a la brasa 🍤	26,00 €
Calamar a la plancha 🍤	26,00 €

Piononos de bacalao

Plato de autor de Restaurante El Lucero




Crustáceos Gluten Lácteos Moluscos Pescados Soja

Carta

Restaurante El Lucero

CARNES A LA PARRILLA

Churrasco especial Lucero 	19,50 €
<i>Solomillo de cerdo macerado con hierbas provenzales</i>	
Solomillo de cerdo	18,00 €
Presa de cerdo	19,00 €
Mixta de presa y secreto	23,00 €
Entrecott de ternera	26,00 €
Chuletón de ternera	32,00 €
Solomillo de ternera	24,00 €
Pechuga de pollo	14,00 €
Chuletillas de cordero	23,00 €
Filete de lomo de cerdo	14,00 €
Parrillada de carnes	21,00 €
<i>Pollo, cerdo, ternera y cordero (Individual)</i>	

OTRAS CARNES

Pechuga de pollo empanada  	15,50 €
Filete de cerdo empanado  	15,50 €
Pierna de cordero 	28,00 €
Codillo de cerdo a la andaluza   	19,00 €
Plato Alpujarreño    	19,00 €
<i>Morcilla, chorizo, patatas a lo pobre y huevo</i>	



Apio Gluten Huevo Sulfitos Soja













Carta

Restaurante El Lucero

SALSAS

<i>Salsa de pimienta</i>	     	2,00 €
<i>Salsa de hierbas provensales</i>	     	2,00 €
<i>Salsa roquefort</i>	     	2,00 €
<i>Alioli</i>	 	2,00 €
<i>Salsa rosa</i>	     	2,00 €
<i>Ketchup</i>	     	2,00 €
<i>Mayonesa</i>	     	2,00 €
<i>Salsa César</i>	     	2,00 €

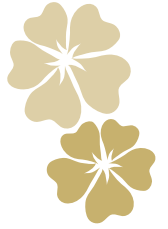
PLATOS INFANTILES

<i>Tortilla francesa con patatas</i>		10,00 €
<i>Patatas fritas con huevo</i>		10,00 €
<i>Delicias de pollo empanadas con patatas</i>	 	10,00 €
<i>Croquetas de pollo con patatas</i>	     	10,00 €
<i>Escalopín de cerdo empanado</i>	 	10,00 €

<i>Bollo de pan</i>		0,30 €
<i>Bollo de pan sin gluten</i>		1,30 €
<i>Tuper para llevar</i>		0,50 €


Apio Gluten Huevos Lácteos Sulfitos Soja

POSTRES



Tarta de Piononos		5,50 €
Chocononos		6,50 €
Pionono especial de chocolate		
Tarta de queso		5,50 €
Tarta de chocolate bombom		5,50 €
Tarta de nata y nueces		5,50 €
Tarta de la abuela		5,50 €
Galleta, vainilla y chocolate		
Flan de huevo		4,50 €
Tarta el Whisky		6,50 €
Sorbete de limón helado		5,50 €
Contesa helada		5,50 €
Fruta de temporada		3,50 €
Melón, piña, manzana, pera...		
Surtido de postres		17,00 €
Degustación de 6 tipos de tartas de la casa		

¿TE HAN GUSTADO NUESTRAS TARTAS?





Realizamos tartas para llevar desde 25€, consúltanos!

     
Crustáceos Frutos cáscara Gluten Huevos Lácteos Soja




De Granada




Marques de la contraviesa Syrah 	19,00 €
Marques de la contraviesa Roble 	16,00 €
Marques de la contraviesa Ecológico 	16,00 €
Sacristía del abuelo 	16,00 €

Tintos

Ramón Bilbao Rioja Crianza 	21,00 €
Protos Ribera del Duero Roble 	20,00 €
Viñabuena Ribera del Duero 	17,00 €
Protos Ribera del Duero Crianza 	26,00 €
Marques de Vargas Rioja Reserva	25,00 €
Marques de Cáceres Rioja Crianza 	21,00 €
1/2 Marques de Cáceres Rioja Crianza 	10,50 €
Protos 27 Ribera del Duero 	32,00 €
Excellens Cuveé especial 2014 Rioja 	21,00 €
Conde de San Cristobal Ribera del Duero 	28,00 €
Emilio Moro Ribera del Duero 	40,00 €
Pago de carraovejas Ribera del Duero 	48,00 €

Blancos

Alcanta Seco 	15,00 €
Alcanta Semi Dulce 	15,00 €
Marques de Cacéres Blanco 	16,50 €
Ramón Bilbao Blanco 	16,50 €

