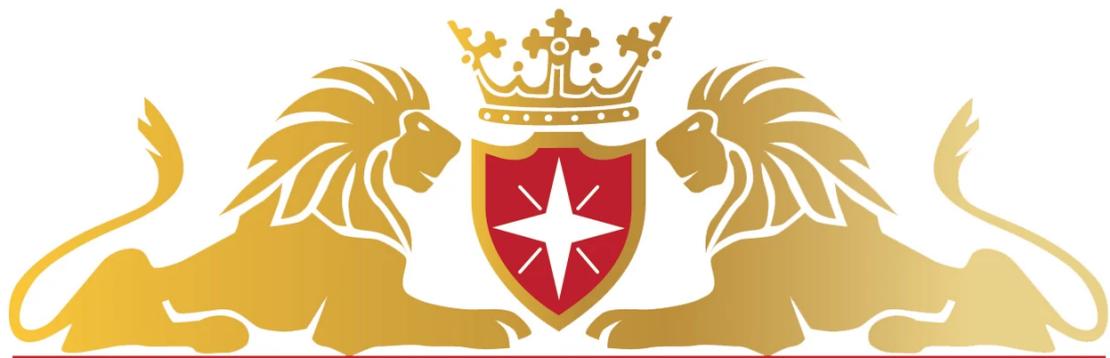


# *Carta*



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

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

## SOPAS

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

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

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

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

## OTRAS CARNES

<b>Pechuga de pollo empanada</b>  	15,50 €
<b>Filete de cerdo empanado</b>  	15,50 €
<b>Pierna de cordero</b> 	28,00 €
<b>Codillo de cerdo a la andaluza</b>   	19,00 €
<b>Plato Alpujarreño</b>    	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 €

