

Menú

de alimentos

MENU



Comida Española Tradicional
Veracruz • Boca del Río • Xalapa

Especialidades / Specialties

Ceviche de atún <i>Tuna Ceviche</i>	350 gr
Sepia a la plancha o al ajillo <i>Cuttlefish - Grilled or with garlic sauce</i>	300 gr
Pulpo a la parrilla <i>Grilled octopus</i>	300 gr
Pulpo al habanero <i>Habanero sauce octopus</i>	300 gr
Jaibas desnudas al gusto <i>Crabs - as desired</i>	300 gr
Vieiras gallegas al gratín <i>Gratin Galician scalloups</i>	(3 pzas)
Langostinos al gusto -tamaño normal <i>Prawn -as desired- normal size</i>	1 kg
Langostinos al gusto -tamaño jumbo <i>Prawn -as desired- jumbo</i>	1 kg
Angulas al ajillo <i>Angula in garlic sauce</i>	80 gr
Bogavante al gusto -especialidad en arroz meloso <i>Bogavante -as desire- special with creamy rice</i>	Por Kg.
Lomo de robalo con gulas <i>Snook loin with gulas</i>	350 gr
Lomo de negrillo a la marinera -con camarones y almejas <i>Marinara Negrillo fish loin (with shrimps and clams)</i>	350 gr
Pimientos de padrón -en temporada <i>Padron capsicum peppers -only on season</i>	150 gr
Escamoles a la mantequilla <i>Escamoles with butter</i>	100 gr
Costilla de res al horno en su jugo <i>Juicy baked beek rib</i>	350 gr
Lechón (cochinillo) al horno <i>Baked Lechón</i>	400 gr
Rack –chuletinas- de cordero lechal a la parrilla <i>Grilled Lechal lamb chops</i>	300 gr
Jabalí estofado <i>Boar stew</i>	350 gr
Chamorro de cerdo horneado en salsa <i>Baked pork chamorro with sauce</i>	1.2 kg
Mojama de atún <i>Dried salted tuna</i>	100 gr
Cordero lechal estilo Segovia <i>Lechal lamb Segovian style</i>	400 gr

Embutidos y quesos / Sausage and cheese

Jamón serrano <i>Serrano ham</i>	100 gr
Jamón serrano Gran Reserva <i>“Gran Reserva” Serrano ham</i>	100gr
Jamón Jabugo de bellota 5 J’s <i>Jabugo ham</i>	100gr
Chorizo español picante Palacio <i>“Palacio” spanish spicy sausage</i>	100 gr
Chorizo ibérico <i>Iberian sausage</i>	100 gr
Salami <i>Salami</i>	100 gr
Fuet extra Casademont <i>Fuet extra casademont</i>	100 gr
Lomo embuchado <i>Pork loin</i>	100 gr
Lomo ibérico <i>Iberian loin</i>	100 gr
Morcilla de arroz frita <i>Fried rice sausage</i>	250 gr
Mozzarella con serrano <i>Mozzarella with serrano ham</i>	100 gr
Tabla de embutidos –serrano, salami, chorizo y lomo <i>Mixed sausages - Serrano ham, salami, sausage, loin</i>	250 gr
Queso cabrales <i>Cabrales cheese</i>	100 gr
Queso manchego puro de oveja <i>Sheep manchego cheese</i>	100 gr
Queso manchego español semi curado <i>Spanish manchego semicured cheese</i>	100 gr
Quesos grana padano <i>“Grana Padano” cheese</i>	100 gr
Queso gouda holandés <i>Doutch gouda cheese</i>	100 gr
Queso roquefort <i>Roquefort cheese</i>	100 gr
Queso de cabra <i>Goat cheese</i>	100 gr
Tabla de quesos -manchego, gouda, roquefort, mozzarella, grana padano <i>Cheese mixtape -manchego, gouda, roquefort, Grana Padano</i>	300 gr

Los precios incluyen IVA. Valor expresado en moneda nacional.



Comida Española Tradicional
Veracruz • Boca del Río • Xalapa

Tapas

Chicharos salteados con jamón serrano <i>Sauteed peas with serrano ham</i>	250 gr
Patatas bravas o ali oli <i>Spicy potatoes or "ali oli"</i>	250 gr
Boquerones a la vinagreta <i>Vinaigrette anchovies</i>	12 pzas
Chipirones rellenos en su tinta <i>Stuffed squid</i>	250gr
Calamares a la romana <i>Roman-style squide</i>	250gr
Rabas de calamar <i>Squid tentacles</i>	250 gr
Pulpo a la gallega <i>Galician-style octopus</i>	250 gr
Croquetas de jamón serrano <i>Serrano ham croquettes</i>	7 pzas
Tortilla española <i>Spanish Omelette</i>	400 gr
Tortilla española con serrano o chorizo <i>Serrano ham Spanish Omelette / Sausage Spanish Omelette</i>	400 gr
Mollejas de ternera a la parrilla <i>Grilled sweetbread</i>	300 gr
Albondiguillas en salsa española <i>Meatballs in spanish sauce</i>	6 pzas
Revuelto –trigueros, hongos, serrano y camarones <i>Revuelto: With asparagus, mushroom, serrano, ham and shrimp</i>	350 gr
Champiñones rellenos de atún -en salsa holandesa- <i>Tuna stuffed mushrooms with hollandaise sauce</i>	10pzas
Setas o champiñones al ajillo o roquefort <i>Roquefort and garlic mushroom</i>	200 gr
Oreja de cerdo a la gallega <i>Galician style pork ear</i>	250 gr
Pollo frito al ajillo <i>Fried chicken with garlic</i>	600 gr
Chorizo al vino o a la sidra "El Gaitero" <i>Sausage with wine or with "El Gaitero" cider</i>	200 gr
Anchoas del Cantábrico -con manchego y piquillos- <i>Cantabrian anchovies -with manchego cheese an pepper piquillos-</i>	250 gr
Queso asado con pimientos a la parrilla <i>Grilled cheese and pepper</i>	250 gr
Queso fundido con chistorra o chorizo <i>Sausage or chistorra melted with cheese</i>	300 gr
Huevos rotos con serrano o chorizo <i>Eggs with sausage or serrano ham</i>	300 gr

Los precios incluyen IVA. Valor expresado en moneda nacional.



Comida Española Tradicional
Veracruz • Boca del Río • Xalapa

Sopas y potajes / Soup and Stew

Consomé de pollo con arroz y verduritas

Chicken soup with rice and vegetables

Sopa de ajo castellana

Castilian garlic soup

Fabada asturiana

Asturian Fabada

Alubias con almejas

Beans with clams

Alubias con jabalí

Beans with wild pig

Lentejas con chorizo y morcilla

Lentils with sausage and blood pudding

Porrusalda –sopa de poro,papa y bacalo

Porrusalda - leeks, potatoes and cod soup

Garbanzos con bacalao y espinacas

Chickpeas with cod and spinachs

Caldo gallego

Galician broth

Menestra de verduras

Vegetables “menestra”

Sopa de cocido madrileño

Madrid style stewsoup

Caldo de camarón

Shrimp broth

Caldo de pescado

Fish broth

Crema de mariscos

Seafood cream

Callos a la madrileña

Madrid style tripe

Estos platillos son de 250 gr aprox. por ración

Dishes of 250 gr approx per portion

Ensaladas, Ceviches y Carpaccios / Salads, Ceviche and Carpaccio

Mixta –tomate, lechuga y cebolla <i>Mixed salad - Tomatoe, lettuce and onion</i>	350 gr
Especial –mixta con espárrago, palmito, huevo y atún <i>Special salad - The Mixed salad with asparagus, *palmito, egg and tuna</i>	550 gr
De bonito –especial con bonito del norte <i>Bonito Salad - The Special salad with Bonito del norte</i>	500 gr
De salmón –mezcla de lechugas, tomate cherry, queso de cabra y salmón ahumado <i>Salmon salad - Letucce mixture with cherry tomatoe, goat cheese and smokey salmon</i>	400 gr
Escalibada –trigueros, calabacín, berenjena, hongos y tomate a la plancha <i>Escalibada - With wild aparagus, zuchinni, eggplant, mushroom and grilled tomatoe</i>	400gr
Ensaladilla rusa de atún o pollo <i>Russian salad with tuna or chicken</i>	350 gr
Ensaladilla rusa de camarón <i>Russian salad with shrimp</i>	350 gr
De mariscos –camarón, abulón y pulpo <i>Seafood salad - Shrimp, abalon and octopus</i>	300 gr
Ceviche de callo de hacha <i>Callo de hacha ceviche</i>	200 gr
Ceviche de peto <i>Peto ceviche</i>	300 gr
Aguachile de camarón <i>Shrimp Aguachile</i>	280 gr
Carpaccio de atún ó salmón <i>Tuna or salmon carpaccio</i>	100 gr
Ensalada de abulón rasurado <i>Abalon salad</i>	200 gr
Aguachile mixto estilo Sinaloa –camarón, pulpo, callo de hacha <i>Mixed Sinaloa style Aguachile - shrimp, octopus or callo de hacha</i>	200 gr
Steak tártara de solomillo <i>Sirloin tartare</i>	300 gr
Steak tártara de atún <i>Tuna tartare</i>	300 gr

Arroces / Rice dishes

Paella mixta – camarón, mejillón, calamar, pollo, costilla de cerdo
Mixed Paella (shrimp, mussels, squid, chicken, pork rib)

Paella marinera – camarón, calamar, pescado, mejillón, almeja
Seafood Paella (shrimp, squid, mussel, fish, clam)

Arroz negro con calamares
Black rice with squid

Arroz meloso con almejas y camarones
Creamy rice with clam and squid

Arroz meloso con bogavante (Por 1kg.)
Creamy rice with Bogavante

Fideuá – paella marinera con fideos
Fideua (Seafood paella with noodles)

Arroz meloso con gallina
Creamy rice with chicken

*Precios por ración. Elaboración mínima: dos raciones.
Tiempo estimado de elaboración 40 min.
Cada ración es de 500 gr aprox.

*Minimal cooking: two servings
Estimate cooking time 40 min
Each serving of 500 gr approx*

Pastas / Pastas

Macarrones con chorizo y serrano 300 gr
Sausage and serrano ham macaroni

Espagueti al ajillo y champiñones 300 gr
Spaghetti with garlic and mushrooms

Espagueti a la marinera 300 gr
Spaghetti with marinara sauce

Fetuccine carbonara 300 gr
Fetuccine with carbonara sauce

Fetuccine a la boloñesa 300 gr
Fetuccine with bolognese sauce

Pescados y mariscos / Seafood

Coctel (1 ingrediente) camarón o pulpo o caracol <i>Cocktail (1 ingredient) shrimp, octopus or snail</i>	100 gr
Campechana (2 ingredientes) <i>Seafood soup</i>	200 gr
Vuelve a la vida (3 ingredientes) <i>Vuelve a la vida</i>	300 gr
Camarón jumbo (A la plancha, al mojo de ajo, enchipotlados o gabardina) <i>Big size shrimp (Grilled, in garlic sauce, with chipotle or "gabardina")</i>	350 gr
Camarones a la vinagreta <i>Vinaigrette shrimp</i>	350 gr
Camarones al vino <i>Shrimp in wine suce</i>	350 gr
Mejillones a la vinagreta o marinera <i>Mussels with vinaigrette or marinara sauce</i>	250 gr
Almejas a la marinera <i>Clams with marinara sauce</i>	250 gr
Navajas gallegas a la plancha <i>Grilled selfish knives</i>	200 gr
Filete de negrillo - al gusto <i>Black fish fillet - as desired</i>	200 gr
Lomo de negrillo -al gusto <i>Black fish loin - as desired</i>	350 gr
Lomo de robalo -al gusto <i>Seabass loin - as desired</i>	350 gr
Lomo de salmón -al gusto <i>Salmon loin -as desired</i>	350 gr
Medallones de atún a la plancha <i>Grilled tuna medallions</i>	350 gr
Sardinas españolas a la plancha <i>Grilled spanish sardines</i>	400 gr
Bacalao a la vizcaína -estilo navideño <i>Cod fish "a la vizcaína"</i>	350 gr
Lomo de bacalao -a la vizcaína o en salsa verde <i>Cod fish loin "a la vizcaina o en salsa verde"</i>	350 gr
Boquerones fritos con serrano <i>Fried anchovies with serrano hum</i>	400 gr

Pregunta por nuestra variedad de pescados y mariscos
Ask for our whole fish variety

Pámpano / Chucumite / Huachinango / Negrillo \$450.- por kilo

Carnes / Meat dishes

Cortes a la parrilla calidad Angus Beef */ Grilled meat cuts quality angus beef*

Arrachera <i>Skirt steak</i>	350 gr
Cecina <i>Cecina (Dried meat)</i>	350 gr
Solomillo <i>Sirloin steak</i>	300 gr
Short Rib sin hueso <i>Boneless short rib</i>	400 gr
Rib-Eye <i>Rib Eye</i>	400 gr

*Todos los platos incluyen 1 guarnición:
papas a la francesa, papa al horno, ensalada,
verduras al vapor o pimientos asados

*Includes one side dish: french fries, baked potatoe,
salad, steamed vegetables or grilled peppers*

Cortes a la parrilla calidad Angus Prime */ Grilled meat cuts quality angus prime*

Rib-Eye con hueso <i>Rib eye</i>	1 kg
Cowboy <i>Cowboy</i>	1 kg
Tomahawk <i>Tomahawk</i>	1 kg
Picana <i>Picanha / Sirloin cap</i>	1 kg

*Servidos en bloque de sal del Himalaya,
incluye 2 guarniciones.

Served on Himalaya salt, includes two side dishes

Cachopo - sabanita de filete rellenas de manchego y serrano <i>Cachopo - Stuffed fillet of manchego cheese and serrano ham</i>	300 g
Carrilleras de cerdo guisadas <i>Stewed pork cheeks</i>	300 gr
Chamorro de ternera -ossobuco- al vino <i>Veal chamorro with wine</i>	700 gr
Chamorro de cordero al horno <i>Baked lamb chamorro</i>	500 gr
Lengua de res en salsa española <i>Beef tongue with spanish sauce</i>	300 gr
Rabo de res estofado <i>Stewed Oxtail</i>	300 gr
Costilla de cerdo a la cerveza <i>Pork rib with beer sauce</i>	350 gr
Lomo de cerdo a la parrilla <i>Grilled pork tenderloin</i>	300 gr
Pechuga de pollo - a la plancha o empanizada <i>Chicken breast - Grilled or breaded</i>	300 gr
Codillo de cerdo horneado <i>Baked pork knuckle</i>	500 gr

Postres / Deserts

Tartas y pasteles / Pies and cakes

Santiago

Santiago cake

Quesos

Cheesecake

Mil hojas de cajeta

Soft Toffee Strudel

Chocolate

Chocolate cake

Pay de manzana con helado de vainilla

Apple pie with vanilla ice cream

Pay de Limón

Lemon Pie

Tradicionales / Traditional

Tocinillo de cielo

Bacon

Arroz con leche

Rice pudding

Crema catalana

Catalan cream

Natillas

Custards

Flan

Flan

Pera al vino

Pear with wine

Leche frita

Fried milk

Ate con queso

Ate with cheese

Plato de turrone

Nougat

Mousse de mango

Mango mousse

Mousse de maracuyá

Maracuya mousse

Helado / Ice cream

Turrón

Nugat

Queso de cabra

Goat cheese

Guanábana

Soursop

Menta y choco chips

Chocochip mint

Chocolate y avellanas

Hazelnut chocolate

de vainilla, chocolate o napolitano

Vanilla, Chocolate, Napolitan

Café con nuez

Coffee with walnut

Yogurth con zarzamoras

Blackberry yogurt

Nuestras casas

VERACRUZ

935 91 42 / 937 17 59

Bld. Manuel Ávila Camacho s/n.
Col. Zaragoza
(a 2 cuadras del Asta Bandera)

BOCA DEL RÍO

921 03 75 / 130 00 51 / 923 27 82 ext 615

Bld. Manuel Ávila Camacho 1102,
Fracc. Costa Verde. (interior Hotel Punta Azul)

XALAPA

812 93 95

Plaza del Sol, Av. Araucarias 56
Sipeh Animas, Xalapa Enríquez, Ver.



contacto@ellagar.mx

¡SÍGUENOS!
en nuestras
REDES SOCIALES

  **restauranteellagar**

www.ellagar.mx

