

Nº 1

Entrantes al centro · Starters in the centre

Surtido ibérico y queso curado
Assorted Iberian cold cuts and cured cheese
Calamar a la andaluza
Andalusian style squid

Ensalada fresca de temporada "Las Columnas"
con escalibada y ventresca de atún
"Las Columnas" fresh seasonal salad with
escalivada smoky grilled vegetables and tuna belly

1º Plato Individual · 1st Individual dish

Merluza de pincho braseada, cremoso de ñora,
mayonesa de aceituna negra y cherry braseado
Pan-seared line-caught hake, creamy ñora peppers,
black olive mayonnaise and cherry tomatoes

2º Plato Individual · 2nd Individual dish

Cordero asado al horno a baja temperatura con
patatas a lo pobre y pimientos de padrón
Slow roasted lamb with patatas a lo pobre
(slowly fried potatoes, green peppers) and Padrón peppers

Postre · Dessert

Surtido de repostería casera al centro de mesa
Selection of homemade pastries in the centre of the table

Bodega · Wine list

Blanco · White wine: Alhaja, D.O. Rueda, 100% Verdejo
Rosado · Rosé wine: Señorío de de Yaniz, D.O. Navarra
Tinto · Red wine: Marqués de Arce

Cerveza Estrella de Levante, refrescos, pan y café incluidos
Beer Estrella de Levante, refreshments, bread and coffee included

PRECIOS POR PERSONA CON UNA COPA NO PREMIUM
PRICES PER PERSON WITH AN ALCOHOLIC DRINK INCLUDED, NOT PREMIUM

31€

Nº 2

Entrantes al centro · Starters in the centre

Snack de bienvenida en mesa
Welcome snack on the table

Surtido ibérico y queso curado
Assorted Iberian cold cuts and cured cheese

Fritura mediterránea
Fried Mediterranean fish

Tomate de temporada trinchado con bonito en salazón, anchoas
de Santoña, cebolla morada y aceitunas partidas
Sliced seasonal tomatoes with salted skipjack tuna,
Santoña anchovies, red onion and split olives

1º Plato Individual · 1st Individual dish

Merluza de pincho, cremoso de ñora, all i oli de azafrán
y cherry braseado
Pan-seared line-caught hake, creamy ñora peppers, saffron
alli oli garlic-and-olive-oil sauce and cherry tomatoes

2º Plato Individual · 2nd Individual dish

Carrillera ibérica al vino tinto "D.O. Ribera del Duero" con
blini de patata y perfume de romero
Iberian pork cheeks cooked in red wine "D.O. Ribera del Duero"
with potato blinis and rosemary fragrance

Postre · Dessert

Surtido de repostería casera al centro de mesa
Selection of homemade pastries in the centre of the table

Bodega · Wine list

Blanco · White wine: Alhaja, D.O. Rueda, 100% Verdejo
Rosado · Rosé wine: Señorío de de Yaniz, D.O. Navarra
Tinto · Red wine: Don Paulino Crianza, D.O. ca Rioja

Cerveza Estrella de Levante, refrescos, pan y café incluidos
Beer Estrella de Levante, refreshments, bread and coffee included

PRECIOS POR PERSONA CON UNA COPA NO PREMIUM
PRICES PER PERSON WITH AN ALCOHOLIC DRINK INCLUDED, NOT PREMIUM

36€

Nº 3

Entrantes al centro · Starters in the centre

Snack de bienvenida en mesa
Welcome snack on the table

Surtido ibérico y queso curado
Assorted Iberian cold cuts and cured cheese

Berenjenas en ténpera con miel de caña
Eggplant tempura with molasses

Calamar de la bahía a la plancha con salteado
de tomate seco, ajos tiernos y habitas baby
Grilled squid from the bay with sautéed dried tomato,
young garlic and baby broad beans

Ensalada fresca de temporada "Las Columnas"
"Las Columnas" fresh seasonal salad

1º Plato Individual · 1st Individual dish

Corvina a la brasa con verduras en ténpera
Grilled sea bass with tempura vegetables

2º Plato Individual · 2nd Individual dish

Solomillo de temera trinchado con ajos tiernos
y patata al horno
Sliced sirloin steak with young garlic and baked potato

Postre · Dessert

Surtido de repostería casera con helado
Selection of homemade pastries with ice cream

Bodega · From the cellar

Blanco · White wine: Alhaja, D.O. Rueda, 100% Verdejo
Rosado · Rosé wine: Señorío de de Yaniz, D.O. Navarra
Tinto · Red wine: Don Paulino Crianza, D.O. ca Rioja

Cerveza Estrella de Levante, refrescos, pan y café incluidos
Beer Estrella de Levante, refreshments, bread and coffee included

PRECIOS POR PERSONA CON UNA COPA NO PREMIUM
PRICES PER PERSON WITH AN ALCOHOLIC DRINK INCLUDED, NOT PREMIUM

42€

45€

Nº 4

Entrantes al centro · Starters in the centre

Surtido ibérico y queso curado
Assorted Iberian cold cuts and cured cheese

Foie con manzana asada, turrón y mango en texturas
Foie with baked apple, turrón (almond nougat) and textured mango
Pulpo al horno con cremosos de ñora y salsa de cerveza tostada
Oven roasted octopus with creamy ñora peppers and brown ale sauce

Gamba roja a la placha
Grilled red prawns

Lienzo de ensalada de jamón de pato, queso de cabra gratinado
y helado de queso de cabra

Colourful duck ham salad, goat cheese gratin
and goat cheese ice cream

Plato Principal · Main course

Rodaballo a la murciana con sus verduras al vino blanco
Murcia style turbot with vegetables cooked in white wine sauce
o / or

Solomillo de temera a la parrilla
Grilled sirloin steak

Postre · Dessert

Surtido de repostería casera al centro de mesa
Tasting dish of homemade pastries with artisan ice cream

Bodega · Wine list

Blanco · White wine: Alhaja, D.O. Rueda, 100% Verdejo
Rosado · Rosé wine: Señorío de de Yaniz, D.O. Navarra
Tinto · Red wine: Marqués de Arce

Cerveza Estrella de Levante, refrescos, pan y café incluidos
Beer Estrella de Levante, refreshments, bread and coffee included

PRECIOS POR PERSONA CON UNA COPA NO PREMIUM
PRICES PER PERSON WITH AN ALCOHOLIC DRINK INCLUDED, NOT PREMIUM

54€

Nº 5

MENÚ ARROCERO · RICE MENU

Entrantes al centro · Starters in the centre

Snack de bienvenida
Welcome snack

Surtido ibérico y queso curado
Assorted Iberian cold cuts and cured cheese

Ensaladilla "Las Columnas 4.0" con regañá Don Pelayo
"Las Columnas 4.0" Olivier salad with Don Pelayo Regañá crackers

Fritura mediterránea
Fried Mediterranean fish

Tomate de temporada trinchado con bonito en salazón
y anchoas de Santoña

Sliced seasonal tomatoes with salted skipjack tuna,
and Santoña anchovies

Plato Individual · Individual dish

Arroz a banda o Arroz y "bancal" o Arroz de presa y boletus
o (Merluza de pincho o Carrillera ibérica)

Arroz a banda (rice cooked in fish stock) or Arroz y "bancal" (rice and vegetables)
Game and penny bun mushroom rice or (Line-caught hake
or Iberian pork cheeks)

Postre · Dessert

Surtido de repostería casera con helado
Selection of homemade pastries with ice cream

Bodega · From the cellar

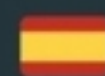
Blanco · White wine: Alhaja, D.O. Rueda, 100% Verdejo
Rosado · Rosé wine: Señorío de de Yaniz, D.O. Navarra
Tinto · Red wine: Marqués de Arce

Cerveza Estrella de Levante, refrescos, pan y café incluidos
Beer Estrella de Levante, refreshments, bread and coffee included

PRECIOS POR PERSONA CON UNA COPA NO PREMIUM
PRICES PER PERSON WITH AN ALCOHOLIC DRINK INCLUDED, NOT PREMIUM

36€

39€



LAS COLUMNAS

RESTAURANTE ★ TORREVIEJA

Siente sabores, descubre sensaciones...

Navidad
Christmas
2018



Menús para Grupos



ROGAMOS RESERVA PREVIA · PLEASE MAKE A RESERVATION

965 712 398

Avd de Los Marineros Playa Del Cura
Torrevieja



www.lascolumnasrestaurante.com

