



## **Restaurante Isla Bella Spa**

## **Temporada 2024**





RESTAURACIÓN Y  
ALOJAMIENTO  
SEGURO COVID-19



HOSTELERÍA  
DE ESPAÑA®



## ENTRANTES FRIOS Y CALIENTES

Ensalada Especial de la Casa	 	12,20€
Jamón Cortado a Cuchillo		23,50€
Espárragos de Perón		20,50€
Anchoas de Mingo		22,00€
Boquerones de Mingo		13,00€
Ensalada de Burrata	 	11,20€
Rabas de Jibión		11,00€
Croquetas de Jamón	  	9,20€







## CUCHARA

Paella de Marisco	  	16,50€
Paella de Bogavante	  	26,80€
Paella de Nécora	  	20,50€
Arroz Caldoso con Bogavante	  	26,80€
Pochas con Almejas y Langostinos	  	14,00€
Garbanzos con Bacalao en Salsa Verde	  	14,00€






*\*Todos nuestros arroces serán preparados de forma individual (mínimo 2 PAX)*



## **MARISCO**

Gambas frescas a la plancha o cocidas		25,50€
Almejas de Ancillo al gusto		24,50€
Bogavante del Cantábrico (Kg)		75,00€
Nécoras (Kg)		42,00€
Langosta del Cantábrico (Kg)		99,00€
Centollo de Isla (Kg)		43,00€

## **PESCADOS**

Rodaballo Salvaje	
Medallones de Rape	
Lenguado Meunier o a la Plancha	
Lomo de Merluza de Pincho	
Lubina de Palangre de nuestras Costas	

Precio de los pescados, según mercado



## CARNES

Cachopo de Ternera		19,50€
Chuletillas de Lechazo		22,50€
Entrecot al Gusto		19,50€
Solomillo de Vaca Pinta		22,00€
Solomillo al Foie		26,50€
Chuleta de Vaca Vieja (Kg)		48,00€
Paletilla de Lechazo a Baja Temperatura		26,00€

## POSTRES

Ensalada de Frutas		8,50€
Queso Manchego		8,20€
Tarta de Queso		5,80€
Flan de Huevo		4,90€
Soufflé Isla Bella (mínimo 2 personas)		17,60€
Variado de Tartas		7,80€
Tarta de Hojaldre		5,70€
Tarta Helada		5,70€
Torrija Especial de la Casa		7,60€
Coulant de Chocolate		7,60€



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS  
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES



## **TINTO**

### **Rioja**

#### **Crianza**

Viña Real Plata .....	21,00€
Marqués De Cáceres .....	18,00€
Cune.....	17,00€
Lan .....	17,00€
Dinastía Vivanco.....	19,00€
Viña Alberdi .....	23,00€
Campillo .....	21,00€
Piérola .....	22,00€
Muga .....	28,00€
Sierra Cantabria Crianza.....	19,50€
Sierra Cantabria Selección .....	16,50€

#### **Reserva**

Sierra Cantabria Cuvée .....	30,00€
Viña Albina .....	17,00€
Marqués de Riscal.....	27,00€
Viña Aranza .....	35,00€
Imperial .....	33,00€
Contino .....	38,50€
Señorío San Vicente.....	52,50€
Sierra Cantabria Colección privada.....	43,00€



### **Ribera del Duero**

Emilio Moro .....	29,50€
Pago de Capellanes.....	33,00€
Matarromera .....	33,50€
Cepa 21 .....	32,50€
Mauro .....	48,00€
Pagos de Carrovejas .....	48,50€

### **Toro**

Alabaster.....	155,00€
Victorino .....	56,50€

### **ROSADO**

Viña Calderona.....	11,50€
Moscato .....	12,00€
Cresta Rosa .....	12,90€
Lambrusco.....	11,90€
Peñascal.....	13,50€
Mateus Rosé .....	15,20€
Marques de Cáceres.....	16,80€
Sierra Cantabria .....	18,00€



## BLANCO

Moscato .....	12,50€
Sierra Cantabria .....	14,50€
Cuatro Rayas .....	14,00€
Marqués de Riscal.....	18,50€
Ribera del Asón .....	19,00€
Martin Codax .....	19,00€
Txacoli Torre de Loizaga .....	16,90€
José Pariente .....	19,90€
Gran Bazán.....	22,50€
Terras Gauda .....	22,90€
Mar de Frades .....	23,60€
Albariño Tierra de Preguntas .....	23,00€
Ribeiro Tierra de Preguntas.....	24,10€
Godello Tierra de Preguntas .....	22,90€
Mágnun Mar de Frades .....	44,50€
Javier Sanz .....	17,50€



## CAVA

Ana de Codorniu.....	20,00€
Freixenet Brut Barroco .....	21,00€
Juvé & Camps Reserva de la Familia .....	28,00€
Juvé & Camps Rosado .....	31,00€

## CHAMPAGNE

Moët & Chandon.....	60,00€
Veuve Clicquot .....	64,00€
Bollinger.....	75,00€
Moët & Chandon Rosé .....	70,00€