Entrantes / Starters

Servicio de pan, tomate y alioli 1,50€/ persona
Bread, tomato and alioli 1,50€/person

Jamón Ibérico
Iberic Ham — 18,00€

Tabla de Quesos (Saint agur azul, Gouda viejo, Reblochón, Taleggio, Curado de oveja y Cheedar viejo.
Mixed Cheeses — 17,50€

Ensaladilla con Ventresca y Alcachofa
Vegetable, potato and mayoneise salad — 10,00€

Croquetas de Jamón Ibérico (1 unid.)
Iberic Ham Croquettes — 2,50€

Croquetas de Pulpo (1 Unid.)
Octopus Croquettes — 2,50€

Antojitos de Yema (1 unid.)
Egg Yolk and Bacon in Filo Pastry Parcel — 3,50€

Putadita de Mejillón y Espinaca (4unid.)
Crispy Bag of Mussell, Spinach with mayonaise (4unid.) — 11,00€

Cocktail de Marisco
Seafood Cocktail — 8,90€

Hojaldre de Setas con Ibérico Salseado (2 unid.)
Mushrooms and Iberic Ham in Puff Pastry — 14,00€

Cazuela de Bacalao al Horno con Boletus
Graten Cod with Mushrooms and Bechamel cream — 11,50€

Delicias de Camembert (6 unid.)
Deep Fried Camembert — 11,50€

Queso de Cabra al Horno
BakedGoatCheese — 11,50€

Crujiente de Boquerón (10 unidi.)
Crispy White Anchovies with Red Pepper and Edam Cheese — 13,90€

Lacitos de Gamba Roja (10 undi.)
Fried Prawns in Filo Pastry with Green Sauce — 13,90€

Calamar a la Plancha
Grilled Squid — s/m

Pulpo Salteado sobre Crema de Patata
Octopus on Cream of Potato — 16,90€

Cazuela de Gambas al Ajillo
Garlic Prawns — 13,50€

Calamares a la Andaluza
Battered Squid — 13,90€

Flor de Alcachofa salseada y virutas de jamón (1unid.)
Artichoke — 5,80€

Pulpo a la Gallega
Gallega-Style Octopus — 18,90€

Sartén de Huevos Rotos con Jamón Ibérico
Pan with Potatoes, Iberic Ham and Fried Eggs — 13,90€

Sopas / Soups

Sopa de Marisco
Seafood Soup — 7,50€

Crema de Verduras con Croûtons de Pan
Cream of Vegetables Soup with Croûtons — 6,50€

Ensaladas / Salads

Ensalada Especial "Victoria"
Special House Salad — 13,00€

Ensalada Templada con Bacon, Frutos Secos y Miel
Lukewarm Salad with Bacon, DriedfruitsNuts and Honey Sauce — 11,50€

Tomate de Temporada con Ventresca
Special Tomato Raf with Tuna Filets — 14,90€

Ensalada de Pollo con Salsa Ranchera
Chicken Salad with Ranchera Sauce — 11,50€

Arroces / Rices

Mínimo 2 Personas/Precio por Persona
Minimum order 2 Person/Price per Person

Paella Mixta
Mixed Paella — 14,00€

Paella de Marisco
Seafood Paella — 15,50€

Arroz a Banda
Rice with Unshelled Prawns and Squid — 14,50€

Arroz Negro con Sepia, Ajos tiernos y Alcachofa
Black Rice with Unshelled Prawns, squid, fresh garlic and artichoke — 15,00€

Arroz con Pulpo Ajos Tiernos y Alcachofas
Rice with Octopus, Young Garlics and Artichokes — 17,50€

Arroz con Pluma Ibérica, Boletus y mi cuit de Foie
Rice Iberic Pork and Boletus mi cuit de foie — 18,50€

Paella de Pollo
Chicken Paella — 14,00€

Paella de Verduras
Vegetables Paella — 14,00€

Arroces por Encargo
Made to Order Rices

Arroz con Bogavante
Lobster Rice — 23,50€

Arroz Caldero
Mediterranean Cauldron of Rice with a Platter of Fish — 16,50€

Plato Infantil

Escalope de Pollo con Patatas Fritas
Chicken Escallope and Chips — 9,00€

Macarrones con Salsa de Tomate
Macaroni with Tomato Sauce — 8,00€

Hamburguesa con Patatas Fritas
Burguer and Chips — 8,00€

Nuggets con Patatas Fritas
Chicken Nuggets and Chips — 8,00€

Merluza empanada con patatas
Fish and Chips (Hake) — 9,00€

Pescados / Fish

Lubina al Ajo Pescador
FishermanGarlic Style Sea Bass — 15,90€

Hojaldre de Pescado con Salsa de Crustáceos
Seabass and Prawns in Puff Pastry topped in a Crab Sauce — 15,90€

Salmón al Horno con Wakame y Salsa Thai
Baked Salmon eith Vegetables — 16,50€

Rodaballo con Patatas Panaderas y Refrito de Ajos Tiernos
Turbot on a Potatoes bed and Refriedgarlics — 18,90€

Taco de Bacalao Confitado en Souffle de Alioli sobre Asado de Verduras
Baked Cod au Alioli Grattin and Roasted Vegetables — 18,50€

Carnes / Meats

Meloso de Cordero
Crispy Packet of Juicy Boneless Roasted Lamb with dry Grapes, Fings and Hazelnuts Sauce — 15,50€

Confit de Pato a la Naranja
Duck a L'Orange — 17,50€

Paletilla de Cabrito al Horno
Roasted Babylamb Shoulder — 27,50€

Codillo de Cerdo al Horno
Backed Pork Knuckle — 17,50€

Costilla de Ternera Asada
Roast Beef Rib — 19,50€

Solomillo al Foie, Compota de Manzanas y Salseado de Cumberland con Higos Secos y Pasas
Prime Fillet Steak with Pate de Foie Gras, Apple Compote, Cumberland Sauce, Fried Figs and Grapes — 24,90€

Carnes a la Brasa Grilled Meats

Pollo a la Brasa
Grilled Chicken — 13,50€

Costillas de Cordero Segureño
Grilled Lamb Chops — 17,50€

Costillar de Cerdo Asado con Salsa Barbacoa XL
BBQ Sauced Pork Ribs XL — 19,90€

Entrecot al Gusto
Entrecote Steak — 22,50€

Solomillo al Gusto
Prime Fillet Steak — 22,00€

Chuletón de Ternera
Large Rib-eye Steak — 42,00€/Kg

Pluma de Cerdo Ibérico
Iberic Pork Tenderloin Feather — 22,00€

Todos Los Platos Incluyen Guarnición del Chef de Patatas y Verduras
All dishes include: The Chef's Choice of Potatoes and Vegetables

Salsas a Elegir (Pimienta, Roquefort, Mostaza) 2,00€
Sauces to Choose (Pepper, Roquefort, Mustard) 2,00€

Pasta

Lasaña Tradicional
Lasagna Bolognese — 12,50€

Ravioli a los Cinco Quesos
Rellenos de Ricota, Fontina, Grana Padamo, Pecorino y Emmental.
Servidos con una Crema de Queso
Five Cheeses Ravioli with Cheese Cream Sauce — 12,50€

Ravioli Dolce Vitta
Ravioli rellenos de Requesón, Trufa y Setas
Servidos con una suave Salsa de Funghi Porcini al Foie
Ravioli Requeson Cheese, Truffle and Wild Mushrooms, and Funghi Porcini with Foie Sauce. — 12,50€

Ravioli de Salmón
Ravioli with Salmón — 12,50€

Tagliatelle a la Carbonara
Tagliatelle, Cream, Egg Yolks, Smoked Bacon and Parmesian Cheese — 12,50€

Pizzas (30CM)

Margarita
Tomate, Mozzarella y Orégano
Tomato, Mozzarella and Oregano — 9,90€

Prosciutto e Funghi
Tomate, Mozzarella, York y Champiñón
Tomato, Mozzarella, Ham and Mushrooms — 12,50€

Huertana
Tomate, Mozzarella, Pimiento, Calabacín, Cebolla, Champiñón, Tomate Cherry y Alcachofa
Tomato, Mozarella, Pepper, Zucchini, Mushrooms, Onion, Artichoke and Cherry Tomato — 12,50€

Americana
Tomate, Mozzarella, Bolognesa y Salsa Barbacoa
Tomato, Mozzarella, Bolognese and Barbacue Sauce — 12,50€

Campera
Tomate, Mozzarella, Bacon, Salami, Huevo y Cebolla
Tomato, Mozzarella, Bacon, Salami, Egg and Onion — 12,50€

4 Formaggi
Tomate, Mozzarella, Roquefort, Emmental y Cheddar
Tomato, Mozzarella, Roquefort, Emmental and Cheddar — 12,50€

Pirata
Tomate, Mozzarella, Atún, Gambas y Cebolla
Tomato, Mozzarella, Tuna, Prawns and Onion — 12,50€

Peccato
Tomate, Mozzarella, Peperoni, York, Champiñón y Guindilla
Tomato, Mozzarella, Peperoni, York Ham, Mushrooms and Chilli — 12,50€

Pizza Carbonara
Carbonara Pizza — 12,50€

Pizza Hawai
Tomate, Mozzarella, York y Piña
Tomato, Mozzarela, York and Pineapple — 12,50€

Pizza Kebab
Tomate, Mozzarella y Carne de Kebab
Tomato, Mozzarela and Kebab Meat — 12,50€

Pizza Napolitana
Tomate, Mozzarella, Salami, Aceitunas Negras y Anchoas
Tomato, Mozzarela, Salami, Black olives and Anchovies — 13,00€

Pizza Dolce Capra
Tomate, Mozzarella, Cebolla Caramelizada, Queso de Cabra, Rúcula y Balsámico
Tomato, Mozzarela, Caramelized Onion, Goat Cheese and Balsamic of Modena. — 14,00€

Pizza Cesar
Tomate, Queso, Pollo, Tomate Cherry, Cebolla, Rúcula y Salsa Ranchera
Tomato, Cheese, Chicken, Chery Tomato, Onion and Ranchera Sauce — 14,00€

Rolling Stones (by Marquinetti)
Crema de Langosta, Mozzarella, Aguacate, Salmón Ahumado y Cherry
Lobster Cream, Mozarella, Avocado, Smoked Salmon, Cherry Tomato, Red Onions, Honey Mustard and Sesame — 15,00€

Nuestros Postres de Siempre...

Tarta de Chocolate con Galleta Chocolate and Biscuits cake	5,50€
Tarta de Queso al Horno Cheese Cake	6,50€
Creps Relleno de Crema con Chocolate Templado Crêpes with Cream and Chocolate	5,50€
Leche Frita con Helado de Turrón (sin gluten) Deep Fried Cimermon Budding with Nougat Ice Cream	7,00€
Tarta de Zanahoría Carrot Cake	6,50€

... y Nuestras Sugerencias

Coulant (Bomba de Chocolate) (sin gluten, 10 min.)	6,50€
Teja de Almendra con Helado de Arce (sin gluten) Tuile with Arce Ice Cream (gluten-free)	7,50€
Tarta de Whisky Helada (Casera) Ice-cream Whisky Cake	6,50€
Sorbete de Limón al Cava	6,00€
Sorbete de Piña Colada	6,00€

LEYENDA ALÉRGENOS / ALLERGENS KEY

PESCADO *FISH* · MOSTAZA *MUSTARD* · MOLUSCOS *SHELLFISH* · LECHE *MILK* · HUEVOS *EGGS* · ALTRAMUZ *LUPINE*

GLUTEN *GLUTEN* · FRUTOS DE CASCARA *SHELL FRUITS* · SULFITOS *SULFITES* · CRUSTÁCEOS *CRUSTACEAN* · CACAHUETES *PEANUTS* · APIO *CELERY*

Precios IVA Incluido
Prices VAT included

RESTAURANTE

VICTORIA

TELÉFONO 966 769 631

URB. VICTORIA PLAYA - TORRE DE LA HORADADA

Menú Arrocero

Pan de la Casa
Crujiente de Boquerón
Creps de Ternera
Ensalada de Tomate Cherry con Mozarella y Rúcula
Arroz del Día (min. 2 px)
Postre de la Casa

25€/Persona
Bebida No Incluida

Rice Menu

House Bread
Crispy White Anchovies with Red Pepper and Edam Cheese
Creps with Beef and vegetables
Tomato Cherry salad with Mozarella
Paella of the day (min. 2px)
House Dessert

25€/Person
Drink Not Included

Menú Mar y Tierra

Pan de la Casa
Mestizaje de Camembert
Hojaldre de Setas y Jamón Salseado
Ensalada del Chef

A elegir
Rollito de Bacalao con Bechamel y Boletus
Ravioli de Salmón
Crujiente de Res (Ternera)
Pierna de Cordero al Horno (Suplemento de 5€)
Postre de la Casa

25€/Persona
Bebida No Incluida

Menu Mar y Tierra

House Bread with Ali Oli and Tomato
Deep Fried Camembert on Sesame Coating
Wild Mushrooms and Iberic Ham in Puff Pastry
Chef's salad

Choice of
Crispy Cod Fish Roll Stuffed with Béchamel Cream
Ravioli with Salmon
Crispy packet of rosted Beef
Roasted Baby Lamb Leg (Sup. of € 5)
House Dessert

€ 25 / Person
Drink not included

Los Menús se serviran a mesa completa, de Lunes a Viernes en horario de (13:00-16:00 h.) y de noche (19:30 - 22:30).
The Menu Should be order for all the dinersfrom Monday to Friday enjoyables Menus are available time (13:00 - 16:00) and night (19:30 - 22:30).