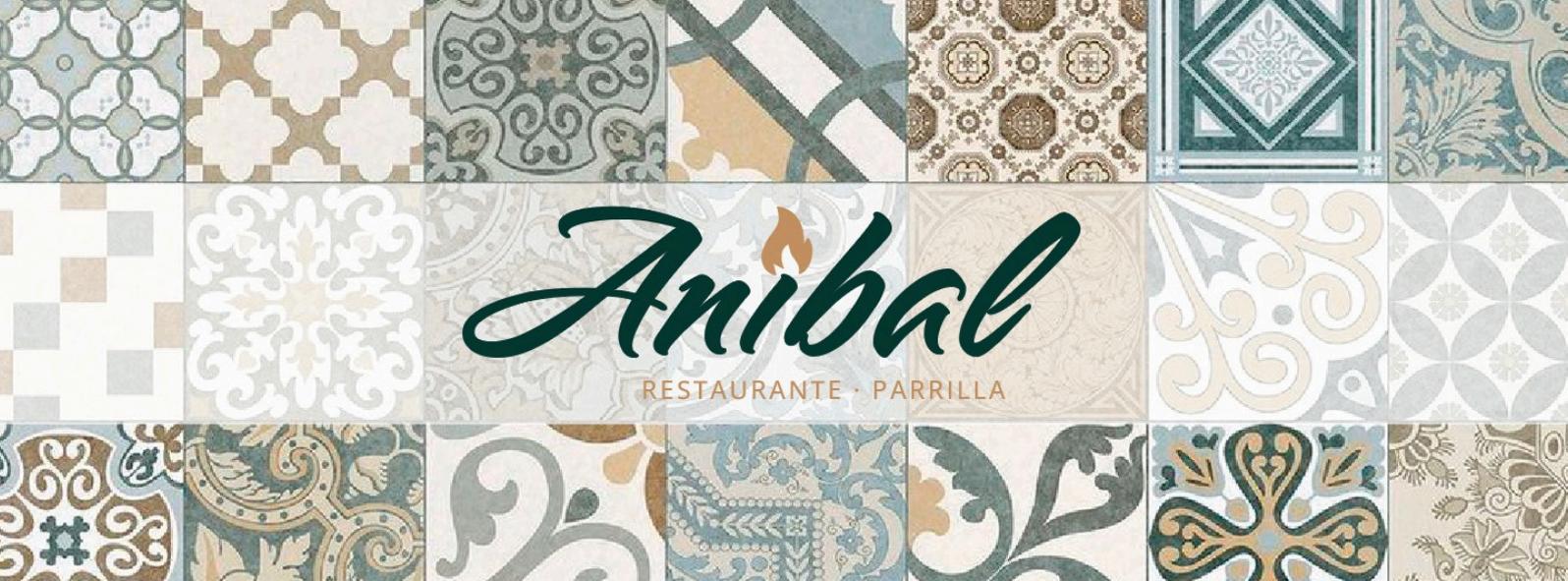


# Anibal

RESTAURANTE · PARRILLA



## *Entrantes*

- **Patatas bravas con salsa brava Aníbal.** 7,00€
- **Calamares a la andaluza.** 12,50€  
(Enharinados simplemente con harina)
- **Pulpo a la brasa con patata revolcona y pimentón.** 18,00€
- **Pimientos del Padrón.** 7,00€
- **Surtido de croquetas caseras.** 9,00€  
(Consulte variedad)
- **Champiñones con alioli y jamón.** 7,00€
- **Gambas a la brasa.** 14,00€
- **Gambas al ajillo.** 12,00€
- **Chorizo criollo de receta argentina, a la brasa con salsa criolla y pan.** 9,00€
- **Morcilla criolla a la brasa con pan rústico.** 8,00€  
(Morcilla argentina servida con pan crujiente)
- **Parrillada de vegetales - Selección de verduras de temporada a la brasa.** 11,00€
- **Provoleta al oregano y pan tostado.** 9,00€  
(Queso provolone estacionado asado a la parrilla con óregano y el clásico chimichurri argentino)
- **Tabla de quesos y embutidos.** 9,00€  
(Selección PREMIUM de quesos y fiambres)
- **Trio de húsus de purés tradicionales de la cocina de medio oriente reversionados por Aníbal.** 9,00€



# Anibal

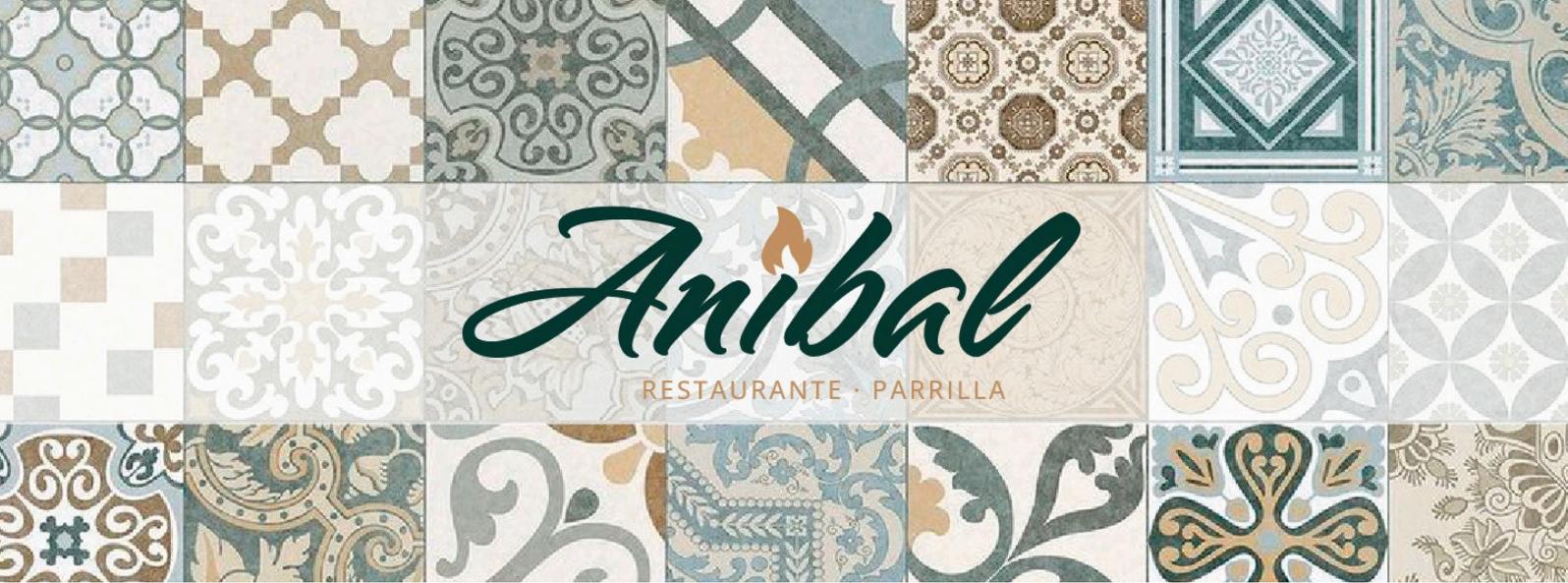
RESTAURANTE · PARRILLA

## Ensaladas

- **La Huerta.** 10,00€  
(Mézcum, tomate, cebolla, zanahoria, pimiento, maíz y pepino) 12,00€
- **Ensalada de Cabra**  
(Mézcum, tomate, cebolla, zanahoria, queso de cabra templado, nueces y la vinagreta de miel y mostaza) 12,00€
- **Ensalada de Atún**  
(Mézcum, tomate, pimientos, cebolla y aceitunas negras)

## Poké's

- **Noruego** 14,00€  
(Arroz, pepino, salmón, aguacate, mézcum, cebolla frita, zanahoria y wakame)
  - **Aníbal** 11,00€  
(Trigo inflado, pollo cocinado a baja temperatura, brócoli, mézcum, cebolla frita y huevo duro)
  - **Vegan** 12,00€  
(Quinoa, mézcum, garbanzos, tufo, edammame, wakame, brócoli, zanahoria y cebolla frita)
- 



# *Anibal*

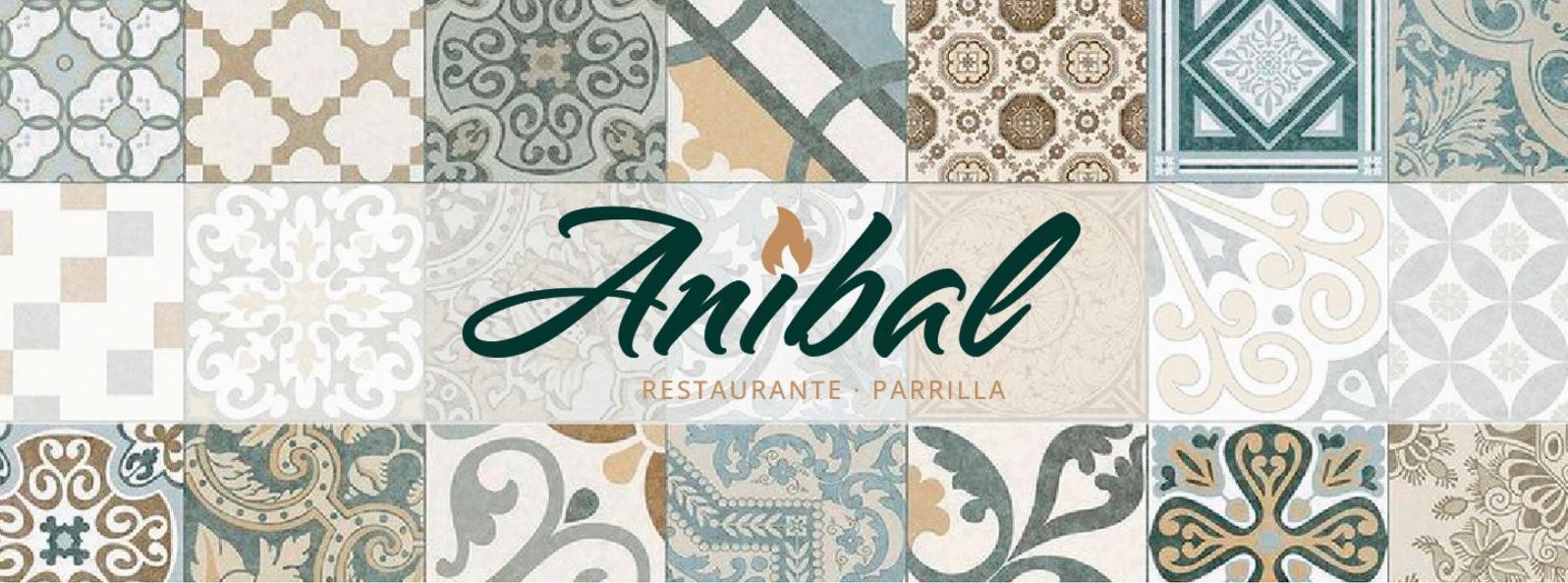
RESTAURANTE · PARRILLA

## *Carnes*

- **Bife de chorizo a la brasa al gusto. 200grs.** **19,50€**  
(Entrecot de origen argentino)
- **Entraña con salsa criolla.** **19,00€**
- **Ojo de Bife a la brasa. 200grs.** **18,00€**  
(Lomo bajo de origen argentino)
- **Solomillo de cerdo a la mostaza.** **14,00€**
- **Pecho de cerdo con salsa bbq de la casa.** **17,00€**
- **Chuletón madurado (30 días)** **40,00€**  
(Corte de origen español, de gran sabor y ternura incomparable)
- **Cuarto de Pollo de corral al horno.** **12,00€**
- **Pollo Yosaki con salsa teriyaki.** **14,00€**  
(Con arroz y brócoli)

**Consultar sugerencias y platos de estación.**

- **Acompaña tu plato de pesca o brasa con estas guarniciones ;** **2,00€**
  - **Patatas asadas al romero**
  - **Boniatos asados con miel**
  - **Puré de patatas**
- 



# Anibal

RESTAURANTE · PARRILLA

## *Pescados*

- **Rodaballo a la plancha o al horno con patata panadera.** 15,50€
- **Salmón a la plancha o al horno con miel y mostaza.** 16,00€
- **Dorada a la brasa con patata asada al romero.** 16,00€

**Salseos extras que pueden acompañar tu pescado o carne:** 2,00€

- Alioli
- Vasca
- Provenza
- Chimichurri
- Criolla
- Mayonesa Aníbal

## *Arroces*

**Precio por persona;**

- **Paella Marinera.** 14,00€
  - **Arroz al senyoret.** 15,00€
  - **Arroz negro** 14,00€
  - **Fideuá** 12,00€
- 



# Anibal

RESTAURANTE · PARRILLA

## Hamburguesas

- **Hamburguesa Aníbal** **14,00€**  
Medallón de carne seleccionada mixta de 180 grs, queso gorgonzola, cebolla caramelizada, rúcula y la salsa Aníbal
- **Hamburguesa Clásica** **12,00€**  
Medallón de carne, lechuga, tomate, cebolla, cheddar, bacon y huevo a la plancha
- **Burger Vegana** **12,00€**  
Burger, tomate, berenjena y cebolla caramelizada

## Menú Infantil

- **Hamburguesa con patatas.** **12,00€**
- **Milanesa con patatas y ensalada.** **12,00€**
- **Macarrones con salsa boloñesa.** **10,00€**

## Postres

- **Coulant de chocolate.** **6,00€**
  - **Brownie bañado en chocolate con bola de vainilla.** **6,50€**
  - **Tiramisú.** **7,00€**
  - **Tarta de queso.** **6,00€**
  - **Flan de huevo con nata.** **5,00€**
- Consulte postres sugeridos.
- 