



La Vela

RESTAURANTE • PIZZERÍA

COMIDAS CASERAS • ESPECIALIDADES EN CARNES DE BUEY Y DE PATO

SUGERENCIAS

ALÉRGENOS

- 

1.
GLUTEN
- 

2.
CRUSTÁCEOS
- 

3.
HUEVO
- 

4.
PESCADO
- 

5.
CACAHUETES
- 

6.
SOJA
- 

7.
LECHE
- 

SIN GLUTEN
- 

8.
FRUTOS DE CÁSCARA
- 

9.
APIO
- 

10.
MOSTAZA
- 

11.
GRANOS DE SÉSAMO
- 

12.
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS
- 

13.
ALTRAMUCES
- 

14.
MOLUSCOS
- 

AVISE SI LO QUIERE SIN GLUTEN

ENTRADAS • ENTRÉES • STARTERS

ENSALADA ALICANTINA LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, PEPINO, ALCACHOFAS, RABANITOS, ACEITUNAS, LIMÓN, SALSA VINAGRETA	8,30 €
SALADE ALICANTINE SALADE, TOMATE, OIGNON, CONCOMBRE, ARTICHAUT, RADIS, OLIVES, CITRON ET SAUCE VINAIGRETTE	
ALICANTE SALAD SALAD, TOMATO, ONION, CUCUMBERS, ARTICHOKE, RADISHES, OLIVES, LEMON AND VINEGAR SAUCE	
	
ENSALADA DE LA CASA LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, ATÚN, MEJILLONES, HUEVO DURO, ESPÁRRAGOS Y SALSA CASA	8,70 €
SALADE MAISON SALADE, TOMATE, OIGNON, THON, MOULES, ŒUF DUR, ASPERGES ET SAUCE MAISON	
HOUSE SALAD SALAD, TOMATO, ONION, TUNNY, MUSSELS, EGG, ASPARAGUS AND HOUSE'S DRESSING	
 (2, 3, 4, 10)	
ENSALADA DE ENDIVIAS ENDIVIAS, MOSTAZA A LA ANCIANA, NUECES, ROQUEFORT Y SALSA CASA	10,20 €
SALADE D'ENDIVES ENDIVES, MOUTARDE À L'ANCIENNE, NOIX, ROQUEFORT ET SAUCE MAISON	
CHICORY SALAD CHICORY, MUSTARD, NUTS, ROQUEFORT AND HOUSE'S DRESSING	
 (3, 8, 10)	
ENSALADA TIBIA DE MOLLEJAS LECHUGA, ESPÁRRAGOS, JAMÓN SERRANO, MOLLEJAS ADOBADAS DE PATO, Y SALSA JEREZ	11,70 €
SALADE DE GÉSIERS "LANDAISE" SALADE, ASPERGES, JAMBON SERRANO, GÉSIERS DE CANARD CONFITS ET SAUCE JEREZ	
GOURMET SALAD AFTER THE "LANDAISE" STYLE SALAD, ASPARAGUS, HAM, DUCK GIZZARDS AND JEREZ SAUCE	
 (1, 4, 6)	
ENSALADA TIBIA DE QUESO DE CABRA CON NUECES ENSALADA MEZCLADA, NUECES, UVAS PASAS, PAN TOSTADO, VINAGRETA DE VINO Y MOSTAZA, QUESO DE CABRA	11,50 €
SALADE DE FROMAGE DE CHÈVRE CHAUD SALADE, PAIN GRILLE, FROMAGE CHÈVRE CHAUD, NOIX, RAISINS SECS, VINAIGRETTE, MOUTARDE ET VIN ROUGE	
GOAT CHEESE SALAD WITH NUTS SALAD, NUTS, BREAD, WINE AND MUSTARD SAUCE, GOAT CHEESE	
 (1, 7, 8, 10, 12)	
ENSALADA "GUSTÍN" DUO DE ENSALADAS "DE ENDIBIAS" Y "TIBIA DE MOLLEJAS"	10,50 €
SALADE "GUSTIN" DUO DE SALADES "D'ENDIVES" ET DE "LANDAISE"	
"GUSTIN" SALAD DUET OF CHICORY SALAD AND GOURMET SALAD	
 (1, 3, 4, 6, 8, 10)	



SIN GLUTEN / SANS GLUTEN / WITHOUT GLUTEN



GLUTEN



AVISE SI LO QUIERE SIN GLUTEN / SANS GLUTEN AVISER
TELL US IF YOU WANT WITHOUT GLUTEN



ENTRADAS • ENTRÉES • STARTERS



PLATO DE JAMÓN SERRANO Y QUESO MANCHEGO
ASSIETTE DE JAMBON SERRANO ET FROMAGE MANCHEGO
SERRANO HAM AND CHEESE

8,50 €



TABLA DE PATÉS
ASSIETTE DE PÂTÉS VARIÉS
VARIETY OF LIVER PATE

8,30 €



FOIE GRAS DE PATO MI-CUIT CASERO
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT MAISON
"FOIE GRAS" HOMEMADE

21,80 €



ESCALOPES DE "FOIE GRAS" A LA PLANCHA CON MANZANAS Y UVAS
ESCALOPES DE "FOIE-GRAS" POILÉES AUX POMMES ET RAISINS
GRILLED ESCALOPES OF "DUCK GRAS LIVER" WITH APPLES AND GRAPES

23,00 €



CROQUETAS DE QUESO
4 UNIDADES
CROQUETTES AU FROMAGE
4 PIÈCES
CHEESE FRITTERS
4 UN.

6,80 €



TARTA DE CEBOLLA
TARTE À L'OIGNON
ONION TART

7,80 €



QUICHE LORRAINE
TARTA DE BEICON
QUICHE LORRAINE
GÂTEAU AU BACON
QUICHE LORRAINE
BACON

7,80 €



SOPA DE CEBOLLA GRATINADA
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE
ONION SOUP

6,20 €



CREMA DE MARISCOS CON GUARNICIÓN
CRÈME DE CRUSTACÉS
CREAMY SHELLFISH SOUP WITH FURNISHING

8,50 €



CALAMARES A LA ANDALUZA
CALMARS À L'ANDALOUSE
FRIED BATTERD SQUID

9,00 €



MEJILLONES A LA CREMA
MOULES A LA CRÈME
MUSSELS WITH CREAM SAUCE

12,00 €



PAN / PAIN / BREAD

1,20 €



ALIOLI

1,30 €



SIN GLUTEN / SANS GLUTEN / WITHOUT GLUTEN



GLUTEN



AVISE SI LO QUIERE SIN GLUTEN / SANS GLUTEN AVISER
TELL US IF YOU WANT WITHOUT GLUTEN



PIZZAS



8,00 €

BARQUETA

TOMATE Y QUESO
TOMATE, FROMAGE
TOMATO, CHEESE
(1, 7)

FRAGATA

TOMATE, QUESO Y JAMÓN YORK
TOMATE, FROMAGE ET JAMBON
TOMATO, CHEESE AND HAM
(1, 7)

BERGANTÍN

TOMATE, QUESO JAMÓN YORK Y CHAMPIÑONES
TOMATE, FROMAGE, JAMBON ET CHAMPIGNONS
TOMATO, CHEESE, HAM AND MUSHROOMS
(1, 7)

BOMBARDA

TOMATE, QUESO, CHORIZO, ACEITUNAS Y HUEVO
TOMATE, FROMAGE, OLIVES, CHORIZO ET ŒUF
TOMATO, CHEESE, CHORIZO, OLIVES AND EGG
(1, 3, 7)

GOLETA

TOMATE, PIÑA, BEICON, CEBOLLA Y QUESO
TOMATE, ANANAS, LARD FUMÉ, OIGNON ET FROMAGE
TOMATO, CHEESE, PINEAPPLE, BACON AND ONION
(1, 7)

BARBA NEGRA

TOMATE, QUESO, BEICON, CHAMPIÑONES, AJO Y CEBOLLA
TOMATE, FROMAGE, LARD FUMÉ, CHAMPIGNONS, AIL ET OIGNON
TOMATO, CHEESE, BACON, MUSHROOMS, GARLIC AND ONION
(1, 7)

CUTTY SARK

TOMATE, QUESO, CARNE PICADA, CEBOLLA Y CHAMPIÑONES
TOMATE, FROMAGE, VIANDE HACHÉE, OIGNON ET CHAMPIGNONS
TOMATO, CHEESE, CHOPPED MEAT, ONION AND MUSHROOMS
(1, 7)

ARTEMIS

NATA, ESPINACAS, CEBOLLA, QUESO, BEICON Y HUEVO
CRÈME FRAICHE, ÉPINARDS, OIGNON, FROMAGE, LARD FUMÉ ET ŒUF
CREAM, SPINACH, ONION, CHEESE, BACON AND EGG
(1, 3, 7)

GALEÓN

TOMATE, PIMIENTO VERDE Y ROJO, ACEITUNAS, CEBOLLA, TOMATE NATURAL, QUESO, CHAMPIÑONES Y AJO
TOMATE, POIVRON VERT ET ROUGE, OLIVES, OIGNON, FROMAGE, CHAMPIGNONS ET AIL
TOMATO, CHEESE, OLIVES, ONION, GREEN AND SWEET PEPPERS, MUSHROOMS AND GARLIC
(1, 7)

HIPPO

TOMATE, QUESO, CEBOLLA Y ATÚN
TOMATE, FROMAGE, THON ET OIGNON
TOMATO, CHEESE, ONION AND TUNNY
(1, 4, 7)

CARABELA

TOMATE, CEBOLLA, ALCACHOFAS, CHAMPIÑONES, QUESO Y ALCAPARRAS
TOMATE, OIGNON, ARTICHAUTS CHAMPIGNONS, FROMAGE ET CÂPRES
TOMATO, CHEESE, ONION, MUSHROOMS, ARTICHOKES AND CAPERS
(1, 7)

8,80 €

9,30 €

9,90 €

9,90 €

10,90 €

11,50 €

11,80 €

9,90 €

9,90 €

9,80 €



NAUTILUS

12,00 €

TOMATE CEBOLLA, SALMÓN FRESCO Y QUESO
TOMATE, OIGNON, SAUMON FRAIS ET FROMAGE
TOMATO, ONION, FRESH SALMON AND CHEESE
(1, 4, 7)

BUQUE

11,50 €

TOMATE, ANCHOAS, QUESO Y ALCAPARRAS
TOMATE, ANCHOIS, FROMAGE ET CÂPRES
TOMATO, ANCHOVY, CHEESE AND CAPERS
(1, 4, 7)

BARCAZA (HALAL)

10,00 €

TOMATE, QUESO, CHORIZO DE PAVO, POLLO, ACEITUNAS NEGRAS, HUEVO
TOMATE, FROMAGE, CHORIZO DE DINDE, POULET, OLIVES NOIRES, ŒUF
CHORIZO TURKEY, CHICKEN, BLACK OLIVES, EGG
(1, 3, 7)

CORBETA

12,80 €

TOMATE, ANCHOAS, MEJILLONES, ATÚN, BERBERECHOS Y QUESO
TOMATE, ANCHOIS, MOULES, THON, COQUES ET FROMAGE
TOMATO, ANCHOVY, MUSSELS, TUNNY, SHELL, CHEESE
(1, 2, 3, 4, 14)

VELA

11,50 €

NATA, JAMÓN SERRANO, ROQUEFORT, CEBOLLA, ESPÁRRAGOS Y QUESO
CRÈME FRAICHE, JAMBON SERRANO, OIGNONS, ASPERGES, ROQUEFORT ET FROMAGE
CREAM, SERRANO HAM, ROQUEFORT, ONION, ASPARAGUS AND CHEESE
(1, 7)

ALMIRANTE

11,70 €

NATA, ROQUEFORT, PARMESANO, MOZZARELLA, GRUYERE Y QUESO DE CABRA
CRÈME FRAICHE, ROQUEFORT, PARMESAN, MOZZARELLA, GRUYÈRE, ET FROMAGE DE CHÈVRE
CREAM, CHEESE, ROQUEFORT, PARMESAN, MOZZARELLA, GRUYERE AND GOAT CHEESE
(1, 7)

SUB-ALMIRANTE

11,70 €

TOMATE, ROQUEFORT, PARMESANO, MOZZARELLA, GRUYERE Y QUESO DE CABRA
TOMATE, ROQUEFORT, PARMESAN, MOZZARELLA, GRUYÈRE ET FROMAGE DE CHÈVRE
TOMATO, CHEESE, ROQUEFORT, PARMESAN, MOZZARELLA, GRUYERE AND GOAT CHEESE
(1, 7)

NAO (BARBECUE)

11,70 €

TOMATE, QUESO, SALSA BARBACOA, CARNE PICADA POLLO
TOMATE, FROMAGE, VIANDE HACHÉE POULET ET SAUCE BARBECUE
TOMATO, CHEESE, MINCED MEAT CHICKEN AND BARBECUE SAUCE
(1, 7)

CAPITÁN MIRANDA

12,80 €

NATA, PARMESANO, MOZZARELLA, GRUYERE, QUESO CABRA, BEICON, HUEVO Y CHAMPIÑONES
CRÈME FRAICHE, PARMESAN, MOZZARELLA, GRUYÈRE, FROMAGE CHÈVRE, LARD FUMÉ, CHAMPIGNONS ET ŒUF
CREAM, PARMESAN, MOZZARELLA, GRUYERE, GOAT CHEESE, BACON, MUSHROOMS
(1, 3, 7)



AVISE SI LO QUIERE SIN GLUTEN + 1,50 €
SANS GLUTEN AVISEZ-NOUS
TELL US IF YOU WANT WITHOUT GLUTEN



CALZONE

(PIZZA CERRADA) (PIZZA CHAUSSON) (CLOSED PIZZA)



AMÉRICA

TOMATE, QUESO, JAMÓN YORK Y HUEVO
TOMATE, FROMAGE, JAMBON ET ŒUF
TOMATO, CHEESE, HAM AND EGG
(1, 3, 7)

9,50 €

CARRACA

TOMATE, QUESO, JAMÓN YORK Y CHAMPIÑONES
TOMATE, FROMAGE, JAMBON ET CHAMPIGNONS
TOMATO, CHEESE, HAM AND MUSHROOMS
(1, 3, 7)

9,50 €

JABEQUE

TOMATE, QUESO, CARNE PICADA, CEBOLLA Y CHAMPIÑONES
TOMATE, FROMAGE, VIANDE HACHÉE, OIGNON ET CHAMPIGNONS
TOMATO, CHEESE, CHOPPED MEAT, ONION AND MUSHROOMS
(1, 3, 7)

11,50 €

CLIPER

NATA, QUESO DE CABRA Y QUESO
CRÈME FRAICHE, FROMAGE ET FROMAGE DE CHÈVRE
CHEESE, GOAT CHEESE AND CREAM
(1, 3, 7)

11,90 €

EXPLORER

NATA, JAMÓN SERRANO, CEBOLLA, ESPÁRRAGOS, QUESO, ESPINACAS Y HUEVO
CRÈME FRAICHE, JAMBON SERRANO, OIGNON, ASPERGES, FROMAGE, ÉPINARDS ET ŒUF
CREAM, SERRANO HAM, ONION, ASPARAGUS, CHEESE, SPINACH AND EGG
(1, 3, 7, 8)

11,90 €

* SI LO DESEA CON TOMATE PÍDALO

* SI VOUS LE DÉSIREZ AVEC TOMATE, AVISEZ-NOUS

* IF YOU WANT IT WITH TOMATO, ASK FOR IT



ESPAGUETIS Y MACARRONES SPAGHETTIS OU MACARONIS SPAGHETTI AND MACARONI



CON VERDURAS

TOMATE NATURAL, AJO, CEBOLLA, ACEITUNAS, PIMIENTOS VERDES Y ROJOS, Y CHAMPIÑONES

9,50 €

VÉGÉTARIENS

TOMATE, AIL, OIGNONS, POIVRONS, OLIVES ET CHAMPIGNONS

VEGETARIAN

WITH TOMATO, OLIVES, ONIONS, GARLIC, GREEN AND SWEET PEPPERS AND MUSHROOMS

AL ROQUEFORT

NATA* Y QUESO ROQUEFORT
CRÈME ET ROQUEFORT
WITH CREAM* AND ROQUEFORT CHEESE
(1, 7)

9,90 €

A LA CARBONARA

NATA*, BEICON Y HUEVO
CRÈME, LARDONS ET JAUNE D'ŒUF
WITH BACON AND CREAM
(1, 3, 7)

9,90 €

A LA BOLONESA

TOMATE Y CARNE PICADA

9,90 €

BOLOGNÈSE

TOMATE, VIANDE HACHÉE

BOLOGNESE

WITH TOMATO AND MINCED MEAT
(1)

CON CHAMPIÑONES

NATA*, CHAMPIÑONES Y AJO

9,90 €

AUX CHAMPIGNONS

CRÈME*, CHAMPIGNONS ET AIL

WITH MUSHROOMS

WITH CREAM*, MUSHROOMS AND GARLIC
(1, 7)

A LA MARINERA

MEJILLONES, BERBERECHOS, GAMBAS, ATÚN Y NATA*

10,80 €

MARINIÈRE

MOULES, COQUES, GAMBAS, THON ET CRÈME*

MARINERA

WITH MUSSELS, PRAWNS, SHELLS AND TUNNY*
(1, 4, 7, 14)

AFTER MIDNIGHT

BEICON, CHAMPIÑONES, NATA* Y CEBOLLA (7)
CRÈME*, CHAMPIGNONS, LARDONS ET OIGNONS
BACON, MUSHROOMS, CREAM* AND ONION
(7)

10,80 €

MUSSAKA

LASAÑA GRIEGA: PATATAS, BERENJENAS, CARNE PICADA, SALSA BECHAMEL Y NATA
LASAGNE GRECQUE, POMMES DE TERRE, AUBERGINES, VIANDE HACHÉE, BÉCHAMEL, ÉPICES, CRÈME

11,60 €



(7, 8)

LASAÑAS

PASTA BLANCA, CARNE PICADA, TOMATE, NATA Y QUESO

11,60 €

LASAGNES

PÂTE BLANCHE, VIANDE HACHÉE, SAUCE TOMATE, CRÈME, ET FROMAGE

LASAGNE



(7)



AVISE SI LO QUIERE SIN GLUTEN + 1,50 €
SANS GLUTEN AVISEZ-NOUS
TELL US IF YOU WANT WITHOUT GLUTEN



ESPECIALIDADES / SPÉCIALITÉS / SPECIALITIES

BUEY (VACA VIEJA) / BŒUF (VIEILLE VACHE) / BEEF

ENTRECOT DE BUEY (VACA VIEJA) DE EXTREMADURA
AL GRILL CON CHALOTAS

23,80 €



ENTRECÔTE DE BŒUF AUX ÉCHALOTES

GRILLED BEEF ENTRECOTE WITH SHALLOTS

SOLOMILLO DE BUEY (VACA VIEJA) AL GRILL

28,20 €



FILET DE BŒUF GRILLÉE

GRILLED BEEF FILLET STEAK

ONGLET (ENTRÉCULA) DE BUEY SALTEADO
CON CHALOTAS Y MANTEQUILLA (RECOMENDADO)

19,80 €



ONGLET DE BŒUF SAUTÉ AUX ÉCHALOTES (RECOMMANDÉ)

BEEF FILLET (ONGLET) WITH SHALLOTS (RECOMENDADO)

CHULETÓN DE BUEY AL GRILL CON CHALOTAS

CÔTE DE BŒUF GRILLÉE AUX ÉCHALOTES

GRILLED BEEF RIB WITH SHALLOTS

- UNA PERSONA / 1 PERSONNE / 1 PERS.
- DOS PERSONAS / 2 PERSONNES / 2 PERS.
- TRES PERSONAS / 3 PERSONNES / 3 PERS.

32,80 €



49,50 €

75,00 €

CHULETÓN DE BUEY Y SOLOMILLO CON CHALOTAS

CÔTE DE BŒUF GRILLÉE AVEC FILET AUX ÉCHALOTES

GRILLED BEEF RIB WITH FILLET STEAK AND SHALLOTS

- DOS PERSONAS / 2 PERSONNES / 2 PERS.
- TRES PERSONAS / 3 PERSONNES / 3 PERS.

49,50 €



75,00 €

SALSA APARTE / SAUCE À PART / SAUCES

- CON BOLETUS / AUX CÈPES / WITH BOLETUS (1, 7)
- A LA PIMIENTA VERDE / AU POIVRE VERT / WITH GREEN PEPPERS (1, 7)
- AL ROQUEFORT / AU ROQUEFORT / WITH ROQUEFORT (1, 7)
- CON CHAMPIÑONES / AUX CHAMPIGNONS DE PARIS / WITH MUSHROOMS (1, 7)
- CABRALES / CABRALES / CABRALES (1, 7)

3,00 €



2,50 €

2,50 €

2,50 €

3,00 €

TARTAR DE BUEY (200 G. DE CARNE)

19,50 €



TARTARE DE BŒUF (200GR DE VIANDE)

BEEF TARTARE (200GR OF MEAT)

LOS PLATOS VAN ACOMPAÑADOS DE SU GUARNICIÓN
LES PLATS SONT SERVIS GARNIS
DISHS ARE ACCOMPANIED BY THEIR GARNISH

TERNERA / VEAU

ENTRECOT TERNERA GALLEGA RUBIA AL GRILL

23,00 €



ENTRECÔTE DE VACHE BLONDE DE GALICE

GRILL GALICE BEEF ENTRECOTE

CARRILLADA DE TERNERA EN GUISO AL VINO TINTO

17,00 €



JOUES DE BŒUF EN SAUCE VIN ROUGE

BEEF CHEEKS STEWED IN RED WINE SAUCE



SIN GLUTEN / SANS GLUTEN / WITHOUT GLUTEN



GLUTEN



PATO Y PERDIZ
CANARD ET PERDRIX
DUCK AND PARTRIDGE

CONFIT CASERO
MUSLO DE PATO ADOBADO CASERO, ASADO
CONFIT DE CANARD MAISON
DUCK'S LEG "CONFIT"

19,50 € 

MAGRET DE PATO A LA PLANCHA
MAGRET DE CANARD GRILLÉ
GRILLED "BREAST OF DUCK"

- 2 PERSONAS / 2 PERSONNES / TWO PEOPLE
- UNA PERSONA / 1 PERSONNE / 1 PERS.

27,50 € 

pregunte a su camarero / demandez à votre serveur / ask your waiter

MAGRET DE PATO SALSA VINAGRE DE FRAMBUESA Y MIEL
MAGRET DE CANARD SAUCE VINAIGRE DE FRAMBOISE ET MIEL
BREAST OF DUCK WITH HONEY AND RASPBERRY VINEGAR SAUCE

- DOS PERSONAS / 2 PERSONNES / TWO PEOPLE
- UNA PERSONA / 1 PERSONNE / 1 PERS.

29,30 € 

pregunte a su camarero / demandez à votre serveur / ask your waiter

HOJALDRE DE MAGRET CON BOLETUS Y FOIE GRAS ^(1, 3)
MAGRET EN FEUILLETÉ AVEC CÈPES ET FOIE GRAS
BREAST OF DUCK WITH BOLETUS AND FOIEGRAS IN A CRUSTY OF PASTRY

23,90 € 

SOLOMILLO DE PATO CON FOIE GRAS Y SALSA OPORTO ⁽¹⁾
AIGUILLETES DE CANARD AVEC FOIE GRAS ET SAUCE "PORTO"
FILLED DUCK WITH "DUCK GRAS LIVER" AND PORTO SAUCE

21,90 € 

PERDIZ DE CAMPO EN SALSA
PERDRIX EN SAUCE
COUNTRY PARTRIDGE IN SAUCE

22,00 € 

PESCADOS / POISSON / FISH

SALMÓN AL HORNO CON CREMA DE PUERROS
SAUMON AU FOUR, SAUCE POIREAUX
SALMON WITH LEEK SAUCE
^(1, 4, 6, 7)

17,80 € 

HOJALDRE DE MERLUZA CON MEJILLONES Y CREMA AL ESTRAGÓN
MERLU EN FEUILLETÉ AVEC MOULES, SAUCE ESTRAGON
HAKE WITH TARRAGON SAUCE IN A CRUSTY OF PASTRY
^(1, 4, 6, 7)

19,20 € 

LUBINA CON MOUSSE DE SALMÓN Y SU SALSA DE MARISCOS
FILETS DE BAR AVEC MOUSSE DE SAUMON, CRÈME DE CRUSTACÉS
BAKED BASS WITH ITS SALMON FOAM AND ITS SHELLFISH SAUCE
^(1, 2, 4, 6, 7)

19,20 € 

MEJILLONES A LA CREMA Y PATATAS FRITAS
MOULES A LA CRÈME AVEC FRITES
MUSSELS AND CHIPS
⁽⁷⁾

14,00 € 



SIN GLUTEN



GLUTEN



AVISE SI LO QUIERE SIN GLUTEN

La Vela

RESTAURANTE · PIZZERÍA

AVDA. JAIME I, 44 · PLAYA MUCHAVISTA
EL CAMPELLO
TEL. 965 65 04 10
ABIERTO TODO EL AÑO

