



Arroces o fideuás

(precio por persona - mínimo 2 personas)

62. Carne, marisco o verdura	12,50 €
63. Costillejas (a baja temperatura)	12,50 €
64. Ciervo	14,00 €
65. Rabo de toro	16,00 €
66. Caldero	12,50 €

* Consultar otros tipos de paella

Postres

67. Tarta de la abuela, de huesito o de queso	4,50 €
68. Tocino de cielo	3,50 €
69. Coulant de chocolate	4,50 €
70. Arroz con leche	3,50 €



* La elaboración de platos para celíacos incluirá un suplemento sobre el precio de carta



Tlf. 722 65 00 11



www.embarcaderolaribera.es



ElEmbarcaderoLaRibera

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS



Por cuestiones de demanda, puede ocurrir que no todos los platos estén disponibles.

Esta carta sustituye a las anteriores, que dejan de tener validez. A julio de 2023.





Ensaladas

- | | |
|---|---------|
| 1. Queso de cabra con reducción y frutos secos (mezclum, tomate, queso de cabra, mezclum de frutos secos y mermelada de tomate) | 12,90 € |
| 2. Ventresca (mezclum, tomate, pimiento de piquillo, queso fresco y ventresca) | 12,90 € |
| 3. César (mezclum, tomate, pollo, pasas, huevo abanico, mezclum de frutos secos, picatostes y parmesano) | 13,50 € |
| 4. Embarcadero (mezclum, tomate, cebolla roja, gulas, palitos de mar y salmón ahumado con aliño de lima) | 12,90 € |
| 5. Barlovento (alcachofa, mezclum de frutos secos, tomate, mezclum, salsa al pesto, barbacoa y jamón ibérico) | 12,90 € |
| 6. Gazpacho (temporada) | 6,50 € |
| 7. Salmorejo con huevo y jamón o foie (temporada) | 6,50 € |
| 8. Tomate aliñado con boquerón y olivas partías | 9,90 € |
| 9. Tomate con bonito | 11,50 € |
| 10. Delicias de alcachofas (alcachofa, mezclum de frutos secos, tomate, mezclum, salsa al pesto, barbacoa y jamón ibérico) | 9,90 € |

Para picar

- | | |
|--|--------|
| 11. Fingers de pollo (ración) | 6,90 € |
| 12. Croquetas (pedido mínimo de tres unidades por sabor)
Boletus / Jamón / Pollo / Bacalao / Rabo de toro
Chipirón en su tinta | 1,90 € |
| 13. Patatas bravas o al roquefort | 4,90 € |
| 14. Ensaladilla rusa (ración) | 3,90 € |
| 15. Marinera/Marinero/Bicicleta (unidad) | 2,10 € |
| 16. Almendras | 2,00 € |
| 17. Olivas rellenas o partías | 1,80 € |



Pinchos

- | | |
|---|--------|
| 18. Empanadilla criolla | 3,50 € |
| 19. Mini crispy chicken burger | 3,20 € |
| 20. Mini beef Angus burger | 3,20 € |
| 21. Calabacín con gamba | 2,90 € |
| 22. Mustang (gambón con pasta brie a la salsa verde) | 1,90 € |
| 23. Crêpe de gamba roja | 3,80 € |
| 24. Crêpe de bacalao con soja y roquefort | 3,80 € |
| 25. Crêpe de berenjena | 3,80 € |
| 26. Crêpe de pato | 3,80 € |
| 27. Piruleta Señorita (pechuga de pollo, bacon y queso) o Señorito (solomillo y bacon) (consultar disponibilidad) | 3,00 € |



De tapeo

- | | 1/2 ración | Ración |
|--|------------|---------|
| 28. Torre de berenjenas | | 9,90 € |
| 29. Queso Provolone | | 10,90 € |
| 30. Delicias de verdura con miel de caña | 6,90 € | 9,90 € |
| 31. Queso frito con arándanos | 7,50 € | 10,90 € |
| 32. Crujiente de alcachofas con jamón, foie o parmesano (consultar disponibilidad) | 7,90 € | 12,50 € |
| 33. Escalopes de foie caramelizado | | 12,90 € |
| 34. Huevos estrellados (patatas, huevo y jamón serrano) | | 12,90 € |
| 35. Espinacas al roquefort | | 9,50 € |
| 36. Gulas al ajillo | | 10,50 € |
| 37. Gambas al ajillo | | 10,50 € |
| 38. Nido de gulas y patatas paja | | 11,90 € |
| 39. Batuka de atún (atún rojo con pimientos de padrón, patata y salsa verde) | | 14,90 € |
| 40. Volcán de bacalao (bacalao desmigado, tomate, huevo, pasta brie y patata) | | 12,50 € |
| 41. Tartar de salmón | | 14,50 € |
| 42. Setas confitadas con chorizo ibérico y huevo | | 10,50 € |
| 43. Calamar nacional relleno de gulas y aceite de cítricos | | 21,00 € |
| 44. Calamar nacional a la plancha con pimientos de padrón | | 20,00 € |
| 45. Calamar a la andaluza (pota) | | 13,50 € |
| 46. Lasaña vegetal o boloñesa | | 9,90 € |



Carnes

- | | |
|--|---------|
| 47. Entrecot a la brasa con pimientos de padrón | 22,00 € |
| 48. Solomillo a la brasa con pimientos de padrón | 23,00 € |
| 49. Solomillo a la brasa con foie al Pedro Ximénez | 25,50 € |

COCINA A BAJA TEMPERATURA (consultar disponibilidad)

- | | |
|-------------------------------------|---------|
| 50. Costeleta de Angus | 18,50 € |
| 51. Costillar de cerdo ibérico | 15,90 € |
| 52. Pierna de cabrito lechal | 21,90 € |
| 53. Paletilla de cordero | 27,90 € |
| 54. Secreto ibérico | 15,90 € |
| 55. Carrillera con salsa de boletus | 14,50 € |



Pescados

- | | |
|---------------------------------|---------|
| 56. Bacalao al tomate confitado | 13,90 € |
| 57. Cazón en adobo | 10,90 € |
| 58. Atún rojo en salsa verde | 14,90 € |
| 59. Lubina al ajo pescador | 16,50 € |

COCINA A BAJA TEMPERATURA (Consultar disponibilidad)

- | | |
|------------------------|---------|
| 60. Bacalao al pil-pil | 12,90 € |
| 61. Pulpo | 16,00 € |





Paellas or fideua

(price per person - minimum two people)

62. Meat, seafood or vegetables paella	12,50 €
63. Pork rib (cooked low temperature)	12,50 €
64. Paella with venison meat	14,00 €
65. Paella with stewed oxtail	16,00 €
66. Typical local fishermen's seafood paella	12,50 €

* Consult other types of paella

Desserts

67. Grandmother cake (chocolate biscuit cake). huesito cake or cheese cake	4,50 €
68. Tocino de Cielo (custard dessert, egg and syrup pudding)	3,50 €
69. Chocolate coolant	4,50 €
70. Rice pudding	3,50 €



* The special dishes for coeliac will add a supplement on the menu price.



Tlf. 722 65 00 11



www.embarcaderolaribera.es



ElEmbarcaderoLaRibera

ALLERGEN INFORMATION



Due to demand, it may happen that not all dishes are available.

This menu replaces the previous ones, which are no longer valid. As of July 2023.





Salads

1. Goat cheese salad (mesclun, lettuce, tomatoes, goat cheese, dried fruit and nuts, tomato jam) 12,90 €
2. Tuna belly salad (mesclun, tomatoes, Piquillo peppers, cotta-ge cheese, tuna belly) 12,90 €
3. Caesar (mesclun, tomatoes, chicken, raisins, abonica style fried egg, brick pastry, parmesan cheese, dried fruit and nuts) 13,50 €
4. Embarcadero (mesclun, tomatoes, onion eals, bea sticks and smoked salmon) 12,90 €
5. Barlovento (mesclun, artichoke, tomatoes, Iberian ham, pesto and barbecue sauce) 12,90 €
6. Gazpacho (cold Spanish tomato soup) (seasonal) 6,50 €
7. Salmorejo with egg or with foie (creamy cold soup made with tomatoes, bread, olive oil, garlic and vinegar // seasonal) 6,50 €
8. Tomatoes, white anchovies and olives with extra virgin oil and salt 9,90 €
9. Tomatoes, salted cod with extra virgin 11,50 €
10. Artichoke delights (small salad, mesclun, artichoke, tomatoes, Iberian ham, pesto and barbecue sauce) 9,90 €

Grab a snack

11. Chicken fingers (per serving) 6,90 €
12. Croquettes (minimum order of three units per flavor)
Boletus, Ham, Chicken, Cod, Stewed Oxtail
Baby squids in its own ink sauce 1,90 €
13. Bravas (fried potatoes with spicy tomato sauce or with roquefort sauce) 4,90 €
14. Russian salad (creamy potato and tuna salad studded with pickles and olives) 3,90 €
15. Marinera (Russian salad served on o looped breadstick topped with on anchovy) /Marinero (Russian salad topped with a vinegar-cured anchovy) /Bicicleta (Russian salad) (per unit) 2,10 €
16. Almonds 2,00 €
17. Anchovy stuffed or marinated with aromatic herbs olives 1,80 €



Pinchos

18. Mini Creale meat pie 3,50 €
19. Mini crispy chicken burger 3,20 €
20. Mini beef Angus burger 3,20 €
21. Zucchini with a prawn 2,90 €
22. Mustang (crispy shrimp) 1,90 €
23. Crepe filled with red prawns 3,80 €
24. Cod crepe with soy sauce and Roquefort cheese 3,80 €
25. Aubergine crepe 3,80 €
26. Duck crepe 3,80 €
27. Miss Lollipop (chicken breast, bacon and cheese) (check availability) 3,00 €



Tapas time

- | | <u>1/2 ration</u> | <u>Ration</u> |
|---|-------------------|---------------|
| 28. Aubergine stack | | 9,90 € |
| 29. Provolone cheese | | 10,90 € |
| 30. Vegetable delighths with cone syrup | 6,90 € | 9,90 € |
| 31. Fried cheese with blueberries | 7,50 € | 10,90 € |
| 32. Crisp y artichokes with ham. with foie or parmesano (check availability) | 7,90 € | 12,50 € |
| 33. Slices of caramelized tole | | 12,90 € |
| 34. "Estrellados" eggs (fried eggs and ham on a bed of potatoes) | | 12,90 € |
| 35. Sauteed spinachs with Roquefort cheese | | 9,50 € |
| 36. Eels in garlic sauce | | 10,50 € |
| 37. Prawns in garlic sauce | | 10,50 € |
| 38. Eels on a bed of straw potatoes | | 11,90 € |
| 39. Tuna Batuka (red tuna with Padron spicy peppers, potatoes and green herb sauce) | | 14,90 € |
| 40. Cod volcano (crumbled cod, tomato, egg, brick pastry and potatoes) | | 12,50 € |
| 41. Salmon Tartar | | 14,50 € |
| 42. Candied mushrooms, Iberian chorizo and eggs | | 10,50 € |
| 43. Squid stuffed with eels and citrus oil | | 20,50 € |
| 44. Grilled squid with Padron spicy peppers | | 19,50 € |
| 45. Andalusian style fried squid | | 13,50 € |
| 46. Vegetable lasagne or Bolognese lasagna | | 9,50 € |



Meat

47. Stewed oxtail 22,00 €
48. Sirloin steak with Padron spicy peppers 23,00 €
49. Sirloin steak with foie in a Pedro Ximenez sauce 25,50 €

LOW TEMPERATURE COOKING (check availability)

50. Angus rib chop 18,50 €
51. Iberian pork ribs 15,90 €
52. Kid goal (leg) 21,90 €
53. Lamb shoulder 27,90 €
54. Iberian Pork 15,90 €
55. Cow cheek with boletus sauce 14,50 €



Fish

56. Cod with candied tomatoes 13,90 €
57. Fried marinated dogfish 10,90 €
58. Red tuna with green herb sauce 14,90 €
59. Baked sea bass with garlic 16,50 €

LOW TEMPERATURE COOKING (check availability)

60. Cod In pil- pil (in its own sauce) 12,90 €
61. Octopus 16,00 €



TINTOS

DO JUMILLA

- Crapula Crianza	18,50€
- Juan Gil Crianza	19,50€
- Maltos Roble	10,90€
- Pinodonce Roble	13,50€

DO RIBERA DEL DUERO

- Delecto Crianza	13,50€
- Melior Roble	15,90€
- Protos Roble	14,50€

DO RIOJA

Izadi Roble	16,50€
Montelciego Crianza	10,90€
Ramon Bilbao Crianza	16,50€

BLANCO

DO RUEDA

Gilda Verdejo	12,50€
---------------	--------

DO ALBARIÑO

Bicos	12,50€
Mar de Frades	19,50€

DO CATALUÑA

Bach Seco	10,50€
-----------	--------

DO JUMILLA

José Pariente	18,50€
---------------	--------

DO AMPURDÀ

Blanc Pescador	10,90€
----------------	--------

DO PENEDÉS

Gessamí	15,50€
---------	--------

DO CG ASTI DOLCE MOSCATO

Morra	12,50€
-------	--------

ROSADO

DO NAVARRA

Pleno	10,90€
-------	--------

DO LAMBRUSCO

Emila Amabile	10,50€
---------------	--------