



## Arroces o fideuás

(precio por persona - mínimo 2 personas)

54. Carne, marisco o verdura	13,50 €
55. Costillejas (a baja temperatura)	13,50 €
56. Ciervo	14,50 €
57. Caldero	13,50 €

\* Consultar otros tipos de paella

## Postres

58. Tarta de la abuela, de huesito o de queso	5,00 €
59. Tocino de cielo	3,50 €
60. Coulant de chocolate (con helado de vainilla)	5,50 €
61. Arroz con leche	3,50 €
62. Pajarajote	2,00 €



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



Tlf. 722 65 00 11



[www.embarcaderolaribera.es](http://www.embarcaderolaribera.es)



ElEmbarcaderoLaRibera

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS



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

A agosto de 2025 esta carta sustituye a las anteriores, que dejan de tener validez.





## Ensaladas

- 1. Queso de cabra con reducción y frutos secos** (mezclum, tomate, queso de cabra, mezclum de frutos secos y mermelada de tomate) **13,90 €**
- 2. Ventresca** (mezclum, tomate, pimiento de piquillo, queso fresco y ventresca) **13,90 €**
- 3. César** (mezclum, tomate, pollo, pasas, huevo abanico, mezclum de frutos secos, picatostes y parmesano) **14,50 €**
- 4. Embarcadero** (mezclum, tomate, cebolla roja, gulas, palitos de mar y salmón ahumado con aliño de lima) **13,90 €**
- 5. Barlovento** (alcachofa, mezclum de frutos secos, tomate, mezclum, salsa al pesto, barbacoa y jamón ibérico) **13,90 €**
- 6. Gazpacho** (temporada) **7,00 €**
- 7. Salmorejo con huevo y jamón o foie** (temporada) **7,00 €**
- 8. Tomate aliñado con boquerón y olivas partías** **10,50 €**
- 9. Delicias de alcachofas** (alcachofa, mezclum de frutos secos, tomate, mezclum, salsa al pesto, barbacoa y jamón ibérico) **10,50 €**



## Para picar

- 10. Fingers de pollo** (ración) **8,00 €**
- 11. Croqueta** (pedido mínimo de tres unidades por sabor)  
Boletus / Jamón / Pollo / Bacalao / Rabo de toro  
Chipirón en su tinta **2,30 €**
- 12. Patatas bravas o al roquefort** **5,50 €**
- 13. Ensaladilla rusa** (ración) **4,80 €**
- 14. Marinera/Marinero/Bicicleta** (unidad) **2,60 €**
- 15. Olivas rellenas o partías** **2,20 €**



## Pinchos

- 16. Mini crispy chicken burger** **3,20 €**
- 17. Mini beef burger** **3,20 €**
- 18. Calabacín con gamba** **3,00 €**
- 19. Mustang** (gambón con pasta brie a la salsa verde) **2,60 €**
- 20. Crêpe de gamba roja** **3,90 €**
- 21. Crêpe de bacalao con soja y roquefort** **3,90 €**
- 22. Crêpe de berenjena** **3,90 €**
- 23. Crêpe de pato** **3,90 €**
- 24. Piruleta Señorita** (pechuga de pollo, bacon y queso) **3,10 €**  
o **Señorito** (solomillo y bacon) (consultar disponibilidad)



## De tapeo

- |   | 1/2 ración    | Ración         |
|---|---------------|----------------|
| <b>25. Torre de berenjenas</b>  |               | <b>10,50 €</b> |
| <b>26. Queso Provolone</b>  |               | <b>12,00 €</b> |
| <b>27. Delicias de verdura con miel de caña</b>   | <b>7,90 €</b> | <b>10,50 €</b> |
| <b>28. Queso frito con arándanos</b>  | <b>8,50 €</b> | <b>11,50 €</b> |
| <b>29. Crujiente de alcachofas con jamón, foie o parmesano</b> (consultar disponibilidad) | <b>8,50 €</b> | <b>12,90 €</b> |
| <b>30. Escalopes de foie caramelizado</b>   |               | <b>13,90 €</b> |
| <b>31. Huevos estrellados</b> (patatas, huevo y jamón serrano)                            |               | <b>13,90 €</b> |
| <b>32. Gulas al ajillo</b>  |               | <b>11,00 €</b> |
| <b>33. Gambas al ajillo</b>   |               | <b>12,50 €</b> |
| <b>34. Nido de gulas y patatas paja</b>   |               | <b>12,90 €</b> |
| <b>35. Batuka de atún</b> (atún rojo con pimientos de padrón, patata y salsa verde)       |               | <b>16,90 €</b> |
| <b>36. Volcán de bacalao</b> (bacalao desmigado, tomate, huevo, pasta brie y patata)      |               | <b>13,50 €</b> |
| <b>37. Tartar de salmón</b>   |               | <b>14,50 €</b> |
| <b>38. Calamar nacional relleno de gulas y aceite de cítricos</b>                         |               | <b>22,00 €</b> |
| <b>39. Calamar nacional a la plancha con pimientos de padrón</b>                          |               | <b>21,00 €</b> |
| <b>40. Calamar a la andaluza</b> (pota)   |               | <b>13,50 €</b> |
| <b>41. Lasaña vegetal o boloñesa</b>  |               | <b>11,00 €</b> |



## Carnes

- 42. Entrecot a la brasa con pimientos de padrón** **24,00 €**
- 43. Solomillo a la brasa con pimientos de padrón** **25,00 €**
- 44. Solomillo a la brasa con foie al Pedro Ximénez** **27,00 €**

### COCINA A BAJA TEMPERATURA (consultar disponibilidad)

- 45. Costeleta de Angus** **19,50 €**
- 46. Costillar de cerdo ibérico** **16,90 €**
- 47. Secreto ibérico** **16,90 €**
- 48. Carrillera con salsa de boletus** **15,50 €**

## Pescados

- 49. Bacalao al tomate confitado** **15,90 €**
- 50. Atún rojo en salsa verde** **15,90 €**
- 51. Lubina al ajo pescador** **16,90 €**
- 52. Cazón** **12,50 €**

### COCINA A BAJA TEMPERATURA (consultar disponibilidad)

- 53. Bacalao al pil-pil** **14,90 €**
- 54. Pulpo** **16,50 €**



## Novedades

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>Croqueta de gambas al ajillo con vino tinto</b> (mínimo tres unidades)  | <b>2'20 €</b>  |
| <b>Croqueta de atún rojo con wasabi wakame</b> (mínimo tres unidades)  | <b>2'20 €</b>  |
| <b>Nachos Embarcadero</b> (chile con carne y guacamole)  | <b>12,00 €</b> |
| <b>Hamburguesa de Angus El Embarcadero</b> (120 grs)<br>(con pan de patata, queso cheddar y confitura de barbacoa, servida con guarnición) | <b>16,00 €</b> |
| <b>Costillar de cerdo a la barbacoa</b> (450 grs)  | <b>22,00 €</b> |
| <b>Olas de fuego</b> (huevo, patata y chile con carne)   | <b>14,50 €</b> |
| <b>Coulant de caramelo</b>   | <b>5,50 €</b>  |
| <b>Coulant de Baileys</b>  | <b>5,75 €</b>  |