

PREMIUM DRINKS

Cervezas / Beers

Spigha Blonde	3,00€
Desperados	3,00€
Guinness	2,80€
Estrella Galicia	2,50€
Estrella Galicia sin gluten	2,50€

Whisky

Macallan 12 años	9,00€
Four Roses Single Barrel	8,00€

Ron

Matusalem Gran Reserva 12 años	8,00€
Zacapa 23 Solera Gran Reserva	9,50€

Vodka

Belvedere	8,00€
-----------	-------

Ginebra

Martin Miller's	7,00€
Citadelle	7,50€
Gin G'vine	8,00€

Coñac/Brandy

Carlos I	6,00€
Torres X	5,50€

Cócteles

Negroni	6,00€
---------	-------

Mojito:

- Clásico	6,00€
- Fresa	6,50€
- Mango	6,50€

El Plantío (sin alcohol)	6,50€
-----------------------------	-------

ESPECIALES / SPECIALS

Nachos Plantío: nata agria, mayonesa picante, queso cheddar y bacon	6,00€
<i>Nachos Plantío: Crème fresh, spicy mayonnaise, cheddar cheese and bacon</i>	
Nuggets caseros, mayonesa de jalapeño	7,00€
<i>Homemade Nuggets with jalapeno mayonnaise</i>	

TAPAS

Ensaladilla rusa con regañás	3,00€
<i>Russian salad with rusks</i>	
Magro con tomate	3,50€
<i>Pork lean with tomato</i>	
Marinera	2,00€
<i>Russian salad and anchovy on a colin</i>	
Mejillones en escabeche	5,00€
<i>Pickled mussels</i>	
Berberechos al natural	9,50€
<i>Cockles</i>	
Croquetas de jamón ibérico (unidad)	1,00€
<i>Iberian ham croquette (unit)</i>	
Patatas bravas	5,50€
<i>Potatoes with a spicy tomato sauce</i>	
Tortilla de patata al momento (patata/quesos/jamón)	5,00€
<i>Potato omelette (w/ cheese/ham)</i>	
Buñuelos de merluza con salsa tártara	8,00€
<i>Hake fritters with Tartar sauce</i>	

Antigua Carretera Alicante
Elche, km 3 03114 Alicante
(España)
Tel.: +34 965 115 049
Fax: +34 965 287 316
reservas@elplantio.com



El Plantío Menú

ENSALADAS / SALADS

Ensalada César: lechugas, tomates cherry, huevo, parmesano, pollo marinado picatostes y salsa César <i>Caesar Salad:</i> lettuce, cherry tomatoes, egg, parmesan cheese, marinated chicken, croutons and Caesar sauce.	8,00€
Ensalada Brie: lechugas, queso brie crujiente, bacon, cherries, avellanas, vinagreta de mostaza y miel <i>Brie Salad:</i> Lettuce, crunchy brie, bacon, cherry tomatoes, hazelnuts with honey and mustard vinaigrette	8,00€
Zuchinni: lechugas, tallarines de calabacín especiados, mango, y vinagreta de jengibre y almendra <i>Zucchini:</i> lettuce, spiced zucchini noodles, mango and ginger and almond vinaigrette	8,00€
Ensalada de col: acompañada de pan de ajo y salmón ahumado <i>Coleslaw:</i> accompanied with garlic bread and smoked salmon	9,00€

BURGERS

Birdie: Parmesano, rúcula, cebolla caramelizada, tomate seco confitado, salsa bbq <i>Birdie:</i> Parmesan, rocket, caramelized onion, dried tomato confit, BBQ sauce	10,50€
Tex-Mex: queso Edam, lechugas, guacamole, pico de gallo y jalapeños <i>Tex-Mex:</i> Edam cheese, lettuce, guacamole, pico de gallo and jalapeño peppers	10,50€
Eagle: queso de cabra empanado, lechugas, tomate, salsa de bacon y mostaza <i>Eagle:</i> breaded goat cheese, lettuce, fresh tomato and bacon with mustard sauce	10,50€
New York Burger: lechuga, cebolla, pepinillo, tomate y salsa neoyorkina <i>New York Burger:</i> lettuce, onion, pickle, fresh tomato and newyorker sauce	10,50€

180g de ternera gallega 100%
180g made with 100% Galician blonde beef

SANDWICHES

César Wrap: lechugas, pollo, huevo, parmesano y salsa César <i>Caesar wrap:</i> lettuce, chicken, egg, parmesan and Caesar sauce	7,50€
Hot Dog: salchicha bratwurst, cebolla, pimientos, bacon, tomate, queso cheddar y pepinillo <i>Hot Dog:</i> Bratwurst sausage, onion, peppers, bacon, tomato, cheddar cheese and pickle	8,00€
Pulled pork: carne de cerdo, pepino, ensalada de col, tomate y salsa bbq <i>Pulled Pork:</i> pork meat, gherkin, coleslaw, BBQ sauce and tomato	7,50€
Roast beef: salsa de mostaza, ternera asada, rúcula, piparras, pepinillos y cebolla morada caramelizada <i>Roast beef:</i> roast beef, mustard sauce rocket salad, chillies, pickles and caramelized red onion	7,50€
Pollo ahumado: pollo ahumado, pesto de albahaca, rúcula, queso idiazábal y tomate frito casero con albahaca <i>Smoked chicken:</i> smoked chicken, basil pesto, rocket salad, Idiazábal cheese, and homemade tomato and basil sauce	8,50€
The duck: pavè de pato, manzana, foie, tomate, jamón de pato, mermelada de pimiento y lechugas <i>The duck:</i> duck pavè, apple, foie, fresh tomato, duck ham, peppers jam and lettuce	12,50€

PIZZA & PASTA

Pizza Serrana: mozzarella fresca, tomate, jamón serrano y rúcula <i>Pizza Serrana:</i> fresh mozzarella, serrano ham, fresh tomato and rocket salad	9,00€
Pizza Jalisco: carne picada, pico de gallo picante, aguacate, lima, jalapeños y cilantro <i>Pizza Jalisco:</i> mince, spicy "pico de gallo", avocado, lime, jalapeno pepper, coriander	9,50€
Pizza Albatros: queso de cabra, tomate seco, atún y alcaparras <i>Pizza Albatros:</i> goat Cheese, dried tomato, tuna and capers	10,50€
Pizza Plantío: bacon, cebolla caramelizada, bbq y pimientos <i>Pizza Plantío:</i> bacon, caramelized onion, BBQ sauce and peppers	9,00€
Espaguete boloñesa/carbonara <i>Spaghetti Bolognese/Carbonara</i>	8,00€

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregúntele a nuestro personal
For information regarding the presence of a food allergen on the menu, please ask our staff

ENTRANTES / STARTERS

Jamón ibérico de cebo <i>Iberian ham</i>	18,00€
Milhojas de foie, manzana, queso de cabra y mango <i>Foie, apple, goat cheese and mango mille-feuille</i>	15,00€
Quisquilla de bahía hervida <i>Boiled shrimps</i>	13,50€
Croqueta de rabo de vaca y coco (unidad) <i>Oxtail and coconut croquette (unit)</i>	2,00€
Tabla de quesos, mermeladas y tostaditas <i>Cheese table with jams and toasted bread</i>	11,50€
Tempura de espárragos, crema de Idiazábal ahumado y chistorra <i>Asparagus tempura with smoked Idiazábal cheese cream and chorizo</i>	12,00€

ARROCES / RICES

Arroz a banda <i>Rice "a banda" (with seafood in fish broth)</i>	13,00€
Arroz de secreto, ajos tiernos y coliflor <i>Rice with pork fillet, tender garlic and cauliflower</i>	12,00€
Arroz de confit de pato, espinacas, patata y tomate <i>Rice with duck confit, spinach, potato and tomato</i>	13,00€

CARNES Y PESCADOS / MEAT AND FISH

Solomillo de ternera gallega, piñones, albahaca y confitura de limón y alcaparra <i>Ruby cow sirloin with pine nuts, basil and lemon and capers jam</i>	20,50€
Cordero, yogurt de ras el-hanout berenjena y menta <i>Lamb with ras el-hanout yogurt, eggplant and mint</i>	14,50€
Bacalao a baja temperatura, calabaza y naranja sanguina y mollitas de romero <i>Cod, pumpkin and blood orange with rosemary "mollitas"</i>	14,00€
Salmón a la llama, cardamomo, azafrán y almendra <i>Salmon with cardamom, almond and saffron</i>	15,75€

POSTRES / DESSERTS

Torrija hojaldrada, reducción de cerveza de miel y romero, helado de leche de cabra <i>Puff pastry French toast, honey and rosemary beer and goat cheese ice cream</i>	6,60€
Soufflé de chocolate especiado, sorbete de cereza <i>Spiced chocolate soufflé with cherry sorbet</i>	4,50€
Tarta de manzana a nuestra manera <i>Apple Pie</i>	4,50€
Helados (fresa, chocolate, vainilla o turrón) <i>Ice creams (strawberry, chocolate, vanilla or nougat)</i>	2,80€