

# Restaurante Herbe

50 años cocinando



PREMIO FEHR 1990  
Otorgado por la Federación Española  
de Restaurantes, Cafeterías y Bares.

## Especialidades - Specialities

Lechazo asado / Roasted sucking lam.....	18,15 €
Chuletón de la casa / Chef's grilled T-Bone steak.....	19,25 €
Besugo "Herbe" / "Herbe" Sea bream.....	19,25 €
Solomillo de ternera / Grilled veal sirloin.....	19,80 €
Merluza a la cazuela / Casserole Hake.....	18,15 €
Chipirones en tinta, fritos o plancha / Squid in its ink, Fried or Grilled.....	9,35 €
Variado de embutidos "ibéricos" / Assorted of Iberian cold cuts.....	19,25 €
Entremeses / Snacks-cold cut, spanish sausage, loin, cheese, ham.....	11,00 €

\*(Pescado según mercado)

## Entrantes, tapas y raciones Starters, tapas and servings

Calamares fritos / Fried calamari/squids.....	9,35 €
Gambas plancha / Fried grilled prawns.....	13,20 €
Gambas ajo / Garlic prawns.....	13,20 €
Boquerones fritos / Fried anchovys.....	7,70 €
Boquerones en vinagre / Anchovys in vinegar.....	7,70 €
Boquerones escabechados / Pickled anchovys.....	7,70 €
Pimientos asados / Roasted peppers.....	6,60 €
Patatas bravas / Potatoes with mayonnaise and pepper sauce.....	4,95 €
Patatas a la importancia / Battered potatoes.....	6,60 €
Angulas a lo pobre (boquerones) / Simple style elvers (anchovies).....	7,70 €
Queso curado / Cured cheese.....	8,80 €
Jamón ibérico / Iberian ham.....	16,50 €
Ensaladilla / Russian salad.....	6,60 €
Caracoles (temporada) / Snails (seasonal).....	11,00 €
Callos / Cooked tripe.....	7,70 €
Oreja / Pork ear with tomato sauce.....	7,70 €
Setas al ajillo / Garlic fungi/mushrooms.....	11,00 €
Croquetas caseras / Home-made croquettes.....	6,05 €
Mollejas de lechazo / Lamb sweetbread/gizzards.....	14,00 €
Morcilla de Burgos / Burgos style black sausage.....	5,50 €
Chichas con huevo / Sausages and egg mix.....	9,35 €
Sepia a la plancha / Grilled cuttlefish.....	9,35 €
Surtido de canapés / Assorted canapes (bread based crab, prawn, ham, etc.).....	11,00 €

## Sopas, ensaladas y verduras Soups, salads and vegetables

Sopa de marisco / Shellfish soup.....	11,00 €
Sopa castellana / Castilian soup (bread and garlic).....	8,80 €
Paella (4 personas) / Paella/spanish rice (4 persons) (por encargo).....	52,80 €
Menestra de verduras / Assorted green vegetables.....	9,90 €
Champiñón al ajillo / Garlic mushrooms.....	8,80 €
Setas al ajillo con chorizo / Garlic fungi/mushrooms with sausage.....	9,90 €
Setas plancha con jamón / Grilled fungi/mushrooms with ham.....	13,20 €
Judías verdes naturales / Fresh green beans.....	8,25 €
Consomé con o sin yema / Broth with or without yolk.....	6,60 €
Tortillas variadas / Assorted omelets.....	8,25 €
Ensaladas variadas / Assorted salads.....	8,80 €
Alcachofas al ajillo / Garlic artichokes.....	8,80 €
Espárragos dos salsas / Asparagus with two sauces.....	8,80 €
Guisantes con jamón / Green peas with ham.....	9,35 €
Salmorejo / (Andalucian Drinkable Salad).....	6,00 €

## Pescados - Fishes

Merluza a la cazuela / Casserole hake.....	18,15 €
Merluza a la plancha / Grilled hake.....	18,15 €
Merluza a la romana / Battered hake.....	18,15 €
Tronco de merluza / Hake slab/fillet.....	18,15 €
Lubina a la espalda / Grilled bass.....	17,60 €
Dorada a la espalda / Grilled sea bream.....	17,60 €
Besugo "Herbe" / "Herbe" sea bream.....	19,25 €
Gambas al ajillo o plancha / Fried or grilled prawns with garlic.....	13,20 €
Langostinos a la plancha / Grilled king size prawns.....	13,20 €
Trucha con jamón / Trout with ham.....	8,80 €
Sepia a la plancha / Grilled cuttlefish.....	9,35 €
Calamares fritos / Fried calamari/squids.....	9,35 €
Bacalao con tomate / Codfish with tomato sauce.....	14,30 €
Bacalao al pil pil / Codfish pil-pil.....	14,30 €

\*(Pescado según mercado)

PRECIOS IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

# Exquisito Lechazo Asado

Con  
Denominación  
de Origen



## Carnes - Meats

Solomillo de ternera / Grilled veal sirloin.....	19,80 €
Chuletón de ternera / Grilled T-Bone steak.....	19,25 €
Lechazo asado / Roasted sucking lamb.....	18,15 €
Chuletillas de lechazo / Grilled lamb cutlets.....	18,15 €
Mollejas de lechazo / Lamb sweetbread/gizzards.....	14,00 €
Filete de ternera al gusto / Fillet steak seasoned to taste.....	9,90 €
San Jacobo de ternera / Saint Jacob/Cordon bleu.....	13,20 €
Lomo de cerdo con pimientos / Pig loin with peppers.....	9,90 €
Ternera guisada / Beef stew.....	9,90 €

## Postres - Desserts

Flan casero caramelo / Home made cream caramel.....	4,95 €
Natillas caseras / Home made custard.....	4,40 €
Helados variados / Assorted ice-cream.....	3,30 €
Fruta del tiempo / Seasonal fruits.....	4,95 €
Cuajada casera / Home made sour milk.....	4,40 €
Arroz con leche / Home made rice pudding.....	4,40 €
Piña con almibar / Pineapple in syrup.....	5,50 €
Melocotón en almibar / Peaches in syrup.....	5,50 €
Copa de la casa / Home made assortments in a cup.....	8,80 €
Tarta helada / Ice cream cake.....	6,60 €
Tarta al whisky / Whisky cake.....	7,70 €
Tarta casera / Home made cake.....	7,70 €
Crema catalana / Catalan caramel.....	6,10 €
Limón helado / Frozen lemon ice-cream.....	6,10 €

## Menú de la casa - Menu from the house

Incluye: Agua, vino o cerveza y pan  
Included: Water, wine or beer, and bread

### Primeros platos - First dishes

Sopa castellana / Castilian soup (bread, garlic)
Judías verdes / Fresh green beans
Menestra de verduras / Assorted green vegetables
Setas al ajillo con chorizo / Garlic fungi/mushrooms and sausage
Champiñón al ajillo con bacon / Garlic fungi/mushrooms and bacon
Revuelto de guisantes con jamón / Green peas with ham and scrambled eggs
Patatas a la importancia / Battered potatoes
Melón con jamón / Ham With Melon
Gazpacho / Gazpacho (Andalucian Drinkable Salad)
Ensalada de Garbanzos / Chick-pea Salad
Ensalada de Arroz / Rice Salad
Ensalada ilustrada / Assorted Salad
Ensalada de queso / Cheese Salad
Ensalada de Verano / Summer Salad

### Segundos platos - Second dishes

Escalopines / Fried pork loin
Filetes con patatas / Veal fillet with potatoes
Lomo de cerdo con pimientos o patatas / Pig loin with peppers or chips
Pollo asado / Roasted chicken
Pechuga de pollo / Chicken breast
Ternera guisada / Beef stew
San Jacobo de cerdo / Saint Jacob/Cordon bleu
Chipirones en tinta / Squid in its ink
Calamares fritos / Fried calamari/squids
Trucha con jamón / Trout with ham
Lengudina / Sole fish
Filete de merluza al gusto / Hake fillet
"Avispa" (merluza y vegetales) / "Wasp" (hake and vegetables)

### Postres - Desserts

Natillas caseras / Home made custard
Helado / Ice-cream
Fruta del tiempo / Seasonal fruits
Cuajada casera / Home made sour milk
Arroz con leche / Home made rice pudding

### MENÚ DE LA CASA

**15,00 €**  
(de lunes a viernes)

**18,70 €**  
(sábados, domingos  
y festivos)