

Desde 1987 ofrecemos una cocina sensata y gustosa

basada en los mejores productos de la zona

Las Rejas es el resultado de la idea que tiene nuestro personal de cómo elaborar
nuestros productos frescos de la zona

La cocina, el servicio y el entorno se combinan para conseguir la satisfacción
completa del Cliente

GRACIAS

WWW.LASREJASBOLONIA.ES



ESCANÉAME!

ENTRANTES / STARTERS

	MEDIAS	ENTERAS	ALÉRGENOS
Ensalada especial / Special salad		17,00€	
Ensalada mixta pequeña / Small salad		10,00€	
Ensalada mixta grande / Big Salad		14,00€	
Ensalada pimientos asados / Red pepper salad	8,00€	15,00€	
Ensalada de pulpo / Octopus salad	10,00€	19,00€	
Atún en manteca / Tuna with lard	9,00€	17,00€	
Tomate aliñado "Cuqui" / Tomato salad		9,00€	

MARISCOS / SHELLFISH

Gambas (Cocidas, plancha) / Prawns (Cooked, Grilled)	14,00€	26,00€	
Centolla / Spider Crab		40€ Kg.	
Bogavante / Lobster		130€ Kg.	
Carabineros / Big red prawns		150€ Kg.	
Tortilla de camarones / Little prawns omelette (Unit Price)	4€ Unidad		
Almeja Chirla / Small clams		13,00€	

SOPAS / SOUPS

Sopa de mariscos / Shellfish soup		8,00€	
Puchero / Spanish stew		5,00€	
Sopa de picadillo / Picadillo soup		4,50€	
Crema de calabacín / Courgette cream		4,50€	
Gazpacho		3,50€	

PESCADOS / FISH

Pargo plancha / Grilled snapper fish		20,00€	
Pargo al coñac / Cognac snapper fish		20,00€	
Corvina plancha / Grilled croaker fish		20,00€	
Atún encebollado en tomate / Tuna with tomato	8,00€	15,00€	
Croquetas de choco en su tinta / Cuttlefish croq.	9,00€	14,00€	
Croquetas de pescado / Fish croquettes	8,00€	12,00€	
Croquetas de puchero / Puchero croquettes (Stew)	8,00€	12,00€	

PESCADOS DE TEMPORADA / SEASONAL FISH

Pez limón / Lemon fish		20,00€	
Atún / Tuna		23,00€	



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



MOLUSCO











ALTRAMUCES



SULFITOS

PESCADOS ENTEROS / WHOLE FISH




MEDIAS ENTERAS ALÉRGENOS

Lenguado / Sole	70€ Kg.	
Urta / Redbanded seabream	70€ Kg.	
Pargo / Snapper fish	70€ Kg.	
Salmonetes / Rouget	70€ Kg.	
Mero, lubina, etc. / Other fish	70€ Kg.	
Borriquete / Rubberlip grunt	50€ Kg.	
Calamar / Squid	40€ Kg.	
Pescado al horno (Por encargo) / Baker fish (Request)	80€ Kg.	



ARROCES (Mínimo para 2 personas) / RICE (Min. 2 persons)

Arroz de marisco / Rice with sellfish	17,50€ person.	 
Arroz de carabineros / Rice with big red prawns	26,00€ person.	 
















CARNES / MEATS

Albóndigas en tomate / Meatballs in tomato sauce	7,00€	12,00€	 
Carne en salsa / Meat in sauce	7,00€	12,00€	
Entrecot de ternera / Beef steak		21,00€	
Solomillo de ternera / Grilled beef sirloin steak		24,00€	
Salsa adicional / Additional sauce		2,00€	

HUEVOS / EGGS

Huevos con patatas (2 Uds.) / Eggs with potatoes (2 Units)	11,50€	
Huevos con jamón (2 Uds.) / Eggs with ham (2 Units)	13,50€	

POSTRES / DESSERTS

Arroz con leche / Ricce pudding	3,50€	
Flan de huevo / Egg flan	5,00€	 
Flan de queso / Chesse flan	5,00€	 
Flan de turrón / Nougat flan	5,00€	   
Tarta de limón / Lemon cake	5,00€	 
Yogurt mascarpone y frutos rojos (Sin azúcar) / Mascarpone yogurt with red fruits (Without sugar)	5,00€	 
Tarta de la abuela / Grandma cake (Biscuit cake)	5,00€	 
Frutas del tiempo / Fruits of season	3,00€	
Helados (Pedir la carta al camarero) / Ice creams (Ask the waiter)		

VARIOS / OTHERS

Cubierto por persona / Cutlery per person	1,20€	
---	-------	---



BEBIDAS / DRINKS

Agua grande / Large water bottle	3,00€
Agua pequeña / Small water bottle	1,50€
Agua con gas grande / Large sparkling water bottle	3,50€
Agua con gas pequeña / Small sparkling water bottle	1,75€
Refresco / Soda	2,00€
Zumo natural / Natural juice	3,00€
Tubo de cerveza / Beer tube	2,00€
Jarra de cerveza pequeña / Small beer mug	3,00€
Jarra de cerveza grande / Large beer mug	10,00€
Botellín 1/5 / Beer bottle 1/5	1,50€
Botellín 1/3 / Beer bottle 1/3	3,00€
Tinto de verano / Summer wine drink	2,00€
Tinto de verano con rioja / Summer wine drink with rioja	3,00€
Jarra de tinto 0,5 litros / 0,5 Liter red wine jug	3,00€
Jarra de tinto 1,0 litros / 1,0 Liter red wine jug	10,00€
Jarra de sangría 1,0 litros / 1,0 Liter Sangria jug	12,00€
Botella de manzanilla / Manzanilla wine bottle	18,00€
Copa de vino (Fino, Ribera, Rioja, Verdejo...) Pedir la carta al camarero / Glass of wine (Fino, Ribera, Rioja, Verdejo...) Ask the waiter for the menu	

CAFÉS / COFFEE

Café-Infusión / Coffee or Infusion	2,00€
Capuchino	3,00€
Te especial / Special Tea	2,50€
Carajillo / Coffee with liquor	3,00€

LICORES / LIQUORS

Copa de licor / Liquor glass	4,50€
Chupito / Liquor shot	2,50€
Copa de licor especial / Special liquor glass	7,00€
Chupito especial / Special liquor shot	3,00€
Combinado / Cocktail	7,00€
Combinado especial / Special cocktail	9,00€

“En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo, o los que por su proceso de elaboración no han recibido un calentamiento superior a 60°C en el centro de producción del producto, se han congelado a -20°C durante al menos 24 horas”

Real Decreto 1420/2006 de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimiento que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades.

Precios con I.V.A Incluido