

Especialidades Italianas "Acacia"
Italians specialities "Acacia"



ENTRANTES
STARTERS

<u>Antipasti italiani e puccia</u>	10,50 €
Jamón de Parma, Mortadella, Salami Milano, Coppa, Bufala y Puccia caliente (Pan Italiano) <i>A selection of cured Italian meats, Parma ham, Mortadella, Buffalo cheese, salami Milano, Coppa and Hot Puccia (Italian Bread)</i>	
<u>Insalata Caprese</u>	11,50 €
Mozzarella, tomate y orégano <i>A tomato and mozzarella salad with oregano</i>	
<u>Melanzane con...</u>	8,50 €
Berenjenas a la crema con gambas y setas gratinadas al parmesano <i>Eggplant with shrimp and mushroom gratin with parmesan</i>	
<u>Rolle de Vitello e salsa Tonata</u>	9,50 €
Filetes de Ternera, anchoas, alcaparras, mayonesa, cebolla y salsa de Atún. <i>Veal Slices with Tuna Fish Sauce (may, tuna, onion, capers, anchovies)</i>	
<u>Pane all'aglio con pomodoro e formaggio</u>	8,00 €
Pan de ajo con queso y tomate <i>Garlic bread with tomato and cheese</i>	

PASTA

<u>Spaghetti alla Bolognese</u>	9,00 €
Espagueti con salsa boloñesa <i>Spaghetti with a Bolognese sauce</i>	
<u>Penne Arrabiata</u>	9,00 €
Macarrones con salsa arrabiata <i>Penne with Arrabiata Sauce</i>	
<u>Pappardelle alla Carbonara</u>	9,00 €
Pappardelle con salsa carbonara <i>Pappardelle with carbonara sauce</i>	
<u>Garganelli amatriciana</u>	10,50 €
Garganelli con bacon cebolla y tomate <i>Garganelli with bacon, onion and tomato</i>	
<u>Gnocchi al 4 formaggi Gratinati</u>	10,50 €
Ñoquis a los cuatro quesos gratinados al parmesano <i>Gnocchi with the 4 cheese sauce</i>	
<u>Spaghetti Chitarra alla carbonara di mare</u>	10,00 €
Espagueti chitarra a la carbonara de marisco <i>Spaghetti chitarra pasta with seafood</i>	
<u>Ravioli al Tartufo nero e porcini</u>	11,50 €
Ravioli con trufa y setas <i>Black Truffles Ravioli with mushrooms</i>	
<u>Lasagne Classica</u>	11,00 €
Lasaña italiana con salsa boloñesa, jamon york y parmesano <i>Traditional Italian lasagne with minced meat, cooked ham and parmesano cheese</i>	

COSICAS DE NUESTRA TIERRA
Specialities from our country
ENTRADAS
STARTERS

<u>Hueva y mojama</u>	12,00 €
<i>Salted roe and cured Tuna</i>	
<u>Tomate Partido</u>	9,00 €
Tomate especial de temporada con bonito seco, aceitunas y tallos de alcaparra regado con aceite de nuestra tierra	
<i>Cutted Tomato: Special sesonal Tomato with dried bonito, olives and capers with olive oil dressing</i>	
<u>Ensalada de la Tierra</u>	10,00 €
Cogollos, tomate , espárragos, aceitunas, maiz, boquerones y ventresca de atún aliñados con una vinagreta de mojama y tapenade	
<i>Mixed Salad: Lettuce, tomatoes, asparagus, olives, corn, anchovies and tuna belly with dried tuna and tapenade vinaigrette</i>	
<u>Jamón de ibérico</u>	16,00 €
Acompañado de tomate, aceite y pan de pueblo hecho a la brasa	
<i>Iberian Ham: Served with tomato, oil and roasted bread</i>	
<u>Ensaladilla de la casa</u>	8,75 €
Hecha con merluza fresca y huevas de trucha	
<i>House Russian salad: Made with fresh hake and trout roe</i>	
<u>Tostas de salmon</u>	10,00 €
Salmón marinado en casa, sobre pan de hogaza aliñado con tomate y aceite virgen	
<i>olive oil</i>	
<u>Tabla de quesos de la peninsula</u>	12,00 €
Torta del casar(Extremadura), Afuega el Pitu y La peral(Asturias),Patamulo(C. leon),Idiazabal(Pais Vasco), Queso Curado a la Almendra(Murcia)	
<i>Selection of cheeses: Torta del casar(Extremadura), Afuega el Pitu y La peral(Asturias),Patamulo(C. leon),Idiazabal(Pais Vasco), Queso Curado a la Almendra(Murcia)</i>	
<u>Patatas asadas con Ajo aceite</u>	5,00 €
<i>Baked potatoes with garlic oil</i>	
<u>Huevos estrellados "el condado"</u>	9,00 €
Delicias de caballón fritas en aceite virgen, con chorizo, panceta y dos huevos rotos cubiertos de alcahofas crujientes	
<i>Scrambled eggs with Spanish chorizo, cured ham and artichoke</i>	
<u>Croquetas caseras (6 unidades)</u>	7,00 €
<i>Home made Croquette (6)</i>	
<u>Caballitos (12 unidades)</u>	14,00 €
<i>Scampi (12)</i>	
<u>Pulpo asado en nuestro horno de leña</u>	16,00 €
<i>Oven Baked Octopus</i>	
<u>Chopitos encebollados con habitas</u>	12,00 €
<i>Baby squid with onions and beans</i>	
<u>Gambas al ajillo</u>	12,00 €
<i>Prawns in garlic oil</i>	
<u>Boquerones fritos con pimientos de padrón</u>	8,00 €
<i>Fried whitebaits with peppers</i>	
<u>Calamar de potera a la plancha encebollado al ajo cabañil</u>	12,00 €
<i>Hand fish squid with onion and garlic</i>	
<u>Surtido de verduras al carbón</u>	8,00 €
<i>assotment of grilled vegetables</i>	

ARROCES
RICE DISH

Arroz de pato y setas <i>Rice with duck and mushroom</i>	14,00 €
Arroz de conejo y sarranas <i>Rice with rabbit and snails</i>	12,00 €
Arroz de cotillejas y magra <i>Rice with iberian pork spare ribs</i>	11,00 €
Arroz de frutos del mar <i>Rice with seafood</i>	13,00 €
Arroz de verduras <i>Rice with vegetables</i>	11,00 €
Arroz de atun con alcachofas y ajos tiernos <i>Rice with tuna , artichoke and garlic</i>	14,00 €

PESCADOS
FISH

Rodaballo "Mortero" Rodaballo sobre patatas panaderas con una picadura de la abuela cocinado en nuestro horno de <i>Turbot</i> <i>Oven baked turbot with potatoes and the great secret of granma</i>	14,00 €
laja de Atun <i>Tuna</i>	13,00 €
Emperador plancha con salsa verde <i>Grilled swordfish with green sauce</i>	11,00 €

NUESTRAS CARNES
OURS MEATS

Entrecote de ternera gallega (350gr) <i>Beef sirloin (350gr.)</i>	18,50 €
Ternera gallega a la piedra (700gr.) min para dos personas <i>Galician beef grilled on the stone (700 gr.) 2 pax. min.</i>	38,50 €
Solomillo de ternera gallega <i>Galician beef tenderloin</i>	19,50 €
Presa iberica <i>Iberian pork</i>	16,00 €
Medallones de solomillo iberico <i>Iberian pork medallions</i>	11,50 €
Pechuga de pollo <i>Chicken breast</i>	9,50 €
Chuletillas de cordero al ajo cabañil <i>Baby lamb chops with garlic</i>	13,50 €

Todas nuestras carnes estan cocinadas al horno de carbon, acompañadas de patatas asadas, verduras, setas y salsa chimichurri
All meats cooked on coal oven and are served with potatoes, vegetables, mushrooms and chimichurri sauce

PIZZA
PIZZA

<u>MARGARITA</u>	8,75 €
Tomate, mozzarella y orégano <i>Tomato, mozzarella and orégano</i>	
<u>QUATTRO-STAGIONI</u>	9,00 €
Tomate, mozzarella, jamón, setas, alcachofa, atún y orégano <i>Tomato, mozzarella, ham, wild mushrooms, tuna, artichoke and oregano</i>	
<u>CAPRICCIOSA</u>	9,00 €
Tomate, mozzarella, jamón, setas y olivas <i>Tomato, mozzarella, ham, wild mushrooms and olives</i>	
<u>DIAVOLA</u>	9,00 €
Tomate, mozzarella, salchichón picante <i>Tomato, mozzarella, spicy pepperoni</i>	9,50 €
<u>CARBONARA</u>	
Tomate, mozzarella, bacón, nata, huevo y tomate <i>Tomato, mozzarella, bacon, cream, egg and fresh tomato</i>	
<u>FANTASIA</u>	9,50 €
Tomate, mozzarella, jamón, setas, olivas y salchichón <i>Tomato, mozzarella, wild mushrooms, ham, olives and salami</i>	
<u>CALZONE NORMALE</u>	9,00 €
Tomate, mozzarella y jamón <i>Tomato, mozzarella and ham</i>	
<u>CALZONE FARCITO</u>	9,50 €
Tomate, mozzarella, jamón, setas, alcachofa y atún <i>Tomato, mozzarella, ham, wild mushrooms, artichoke and tuna</i>	
<u>QUATTRO FORMAGGI</u>	9,50 €
Mozzarella, taleggio, gorgonzola, brie y provolone <i>Mozzarella, taleggio, gorgonzola, brie y provolone</i>	
<u>HAWAIANA</u>	9,00 €
Tomate, mozzarella, jamón y piña <i>Tomato, mozzarella, ham and pineapple</i>	
<u>BARBACOA</u>	9,50 €
Tomate, mozzarella, bacon, cebolla y carne <i>Tomato, mozzarella, bacon, onion and meat</i>	

POSTRES
DESSERTS

Tiramisu all Mascarpone	5,00 €
<i>Tiramisu</i>	
Panna cotta	4,50 €
<i>Panna cotta</i>	
Chocolate con canela de ceilan	5,00 €
<i>Chocolate with zeylanicum cinnamon</i>	
Tarta de merengue quemado	4,50 €
<i>Meringue flambé cake</i>	
Tarta opera	5,00 €
<i>Opera cake</i>	
Surtido de helados	4,50 €
<i>Assorted ice cream</i>	
Ensalada de fruta	4,00 €
<i>Fruit salad</i>	