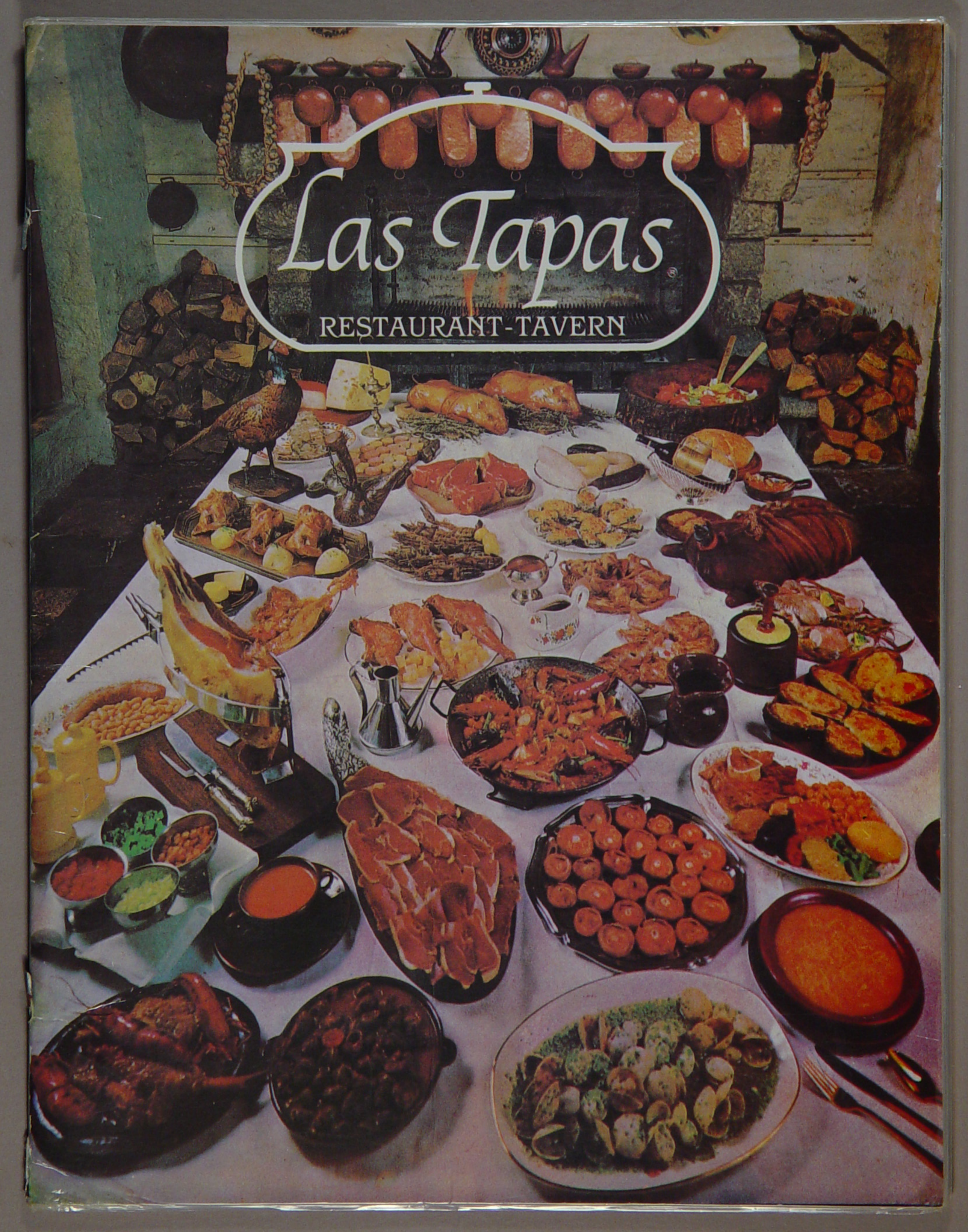

Las Tapas
RESTAURANT-TAVERN

Las Tapas ®

Tapas "The Little Dishes of Spain" you will now experience a new "old" style of eating, where you can order a variety of Tapas made with a great selection of meats and seafood from two to four ounce portions.
Be adventurous, relax and enjoy in Las Tapas atmosphere.

Welcome and Bon Appetit!
OLE!!!

Tapas "Los Platos Pequeños de España" son pequeñas porciones de dos a cuatro onzas de distintas especialidades, también en mariscos, carnes y embutidos. Los bares de Tapas son amistosos y alegres.
Aventurese, relajese y disfrute de la atmosfera de Las Tapas

Bienvenido y Bon Appetit!
OLE!!!

Soups

1 **Cream of Black Beans** - *Served with white rice* 2.50

2 **Hen Soup** - *Homemade with fresh vegetables* 2.75

3 **Gazpacho Andaluz** - *Cold fresh Vegetable Soup* 2.25

Las Tapas Salads Las Tapas

4 **Tossed Salad** - *Lettuce, tomatoes and olives, with your choice of dressing* 2.95

5 **Fiesta Salad** - *Romaine and Iceburg lettuce tossed with carrots, mushrooms, broccoli, tomatoes and your choice of dressing* 4.75

6 **Asparagus Aranjuez** *With Two Sauces* 4.95

Las Tapas Specialty Entrees Las Tapas

Entrees are served with potatoes and vegetables.

7 **El Chuletón** - *Charcoal aged Beef Sirloin on the bone.* 14.95

8 **Pincho "Las Tapas"** - *Brochette of Jumbo Shrimp, Medallion of Beef Tenderloin and Spanish Sausage on the grill* 14.95

9 **Boneless Pork Loin** - *Grilled served with samfaina. An authentic dish made with eggplant, zucchini, green pepper, onions, tomato and garlic.* 12.95

10 **Boneless Chicken Campero** - *Boneless half Chicken baked with mustard, garlic breadcrumbs and Spanish paprika* 8.95

11 **Steak with Onions and Garlic Butter** - *8 oz. Trimmed Sirloin grilled to your taste, covered with sauteed onions and topped with garlic butter.* 10.95

12 **Red Snapper Provenzal** 13.95

13 **Grilled Florida Lobster** - *1¼ lbs. Florida lobster grilled and served with butter.* 16.95

14 **Seafood "Salsa Verde"** - *Grouper, langostinos, scallops, calamari, clams and mussels sauteed in a creamy garlic and parsley sauce* 13.95

15 **Chicken with Yellow Rice, Spanish Style** - *with sausage and ham* 8.95

CORDON NEGRO
BY FREIXENET

Las Tapas Cold "Tapas" Las Tapas

16 **Tavern Combination** 4.95
Serrano Ham Prosciutto, Manchego Cheese.

17 **Spanish Omelette** 2.45
Made with Potatoes and Onions.

18 **Riojana Omelette** 2.95
Made with Potatoes, Onions, Ham, Chorizo and Red Peppers.

19 **Jamón Serrano Ham** 3.95
Prosciutto type, served very thin sliced.

20 **The Tostada** 4.95
Smoked Salmon, "Angulas Baby Eels", Caviar, chopped Onion, Capers, Sour Cream and Lemon served on Melba Toast.

21 **Marinated Olives** 1.75
Large Black Olives marinated with Garlic and Herbs.

22 **Boquerones** 4.75
Fresh anchovies marinated in Vinegar and served with Olive Oil and chopped Garlic.

23 **Manchego Cheese** 3.95
Imported from Spain, Cheese made with 100% Goat Milk

24 **Stuffed Boneless Chicken** 3.95
With Prosciutto, Spinach, Cheese and served with a creamy Guava Mayonnaise.

26 **Seafood Vinaigrette** 4.95
Seafood Salad with Shrimp, Scallops, Calamari Octopus tossed in Vinaigrette dressing.

27 **Pate de Foie al Oporto"** 3.95
Homemade with Livers and Port Wine.

28 **Cup from the Sea Aurora** 4.95
Shrimp, Scallops and Crab mixed with a Mayonnaise, Tomato Brandy sauce, served on julienne Lettuce.

29 **"El Gitano Sandwich"** 3.50
Prosciutto, Sausage and Manchego Cheese.

30 **Chicken Salad Valenciana** 2.95
Diced Potatoes, Chicken, green onions, orange, pineapple, olives, hard boiled egg, parsley and mayonnaise.

31 **Russian Salad** 2.95
Diced Potatoes, Carrots, Peas, Mayonnaise, Tuna and Hard Boiled Egg.

32 **Grilled Green and Red Peppers Catalana** 2.95
Served peeled with Chopped Garlic and Olive Oil.

33 **Cod and White Beans Salad** 3.65
Catalan diced Salad with salted Cod, White Beans, Onions, Black Olives, Tomatoes, Oil and Vinegar.

Las Tapas Hot "Tapas" Las Tapas

34 **Lacon with Chorizo** 2.95
Smoked pork shank boiled with Spanish sausage and served with dijon mustard.

35 **Potatoes "Bravas"** 1.95
Fried potatoes topped with a hot Tomato Sauce.

36 **Stuffed Clam "Capricho"** 2.95
Clam, Shrimp mixed with Cheese sauce and Gratin.

37 **Gambas al Ajillo** 5.25
Shrimp Scampi sauteed in Garlic, Lemon and Chablis.

38 **Grilled "Chistorra"** 3.95
Thin Spanish Sausage.

39 **Octopus a la Gallega** 3.95
Cooked and served with Olive Oil and Paprika.

40 **Moorish Kabob** 3.75
Pork tenderloin marinated with Garlic, Saffron and Herbs cooked over the coals.

41 **Garlic Chicken Tidbits** 3.50
With mushrooms and onions.

42 **Fried Seafood Malaguena (8 oz.)** 6.95
Shrimp, Calamari and Grouper served with Lemon and "Allioli".

43 **Fried Calamari a la "Andaluza"** 3.95

44 **Spanish Sausage Sauteed with Sherry** 3.45

45 **Grilled Tenderloin Tips with Onions** 5.95

46 **Scallops Toledana** 5.95
Cooked in Marinera Sauce with Ham, Mushrooms and Sausage.

47 **Porkloin on Bread** 2.95
Grilled with Butter served on homemade Bread.

48 **Callos Andalusian** 3.95
Calf Tripe and Feet cooked with Chorizo Chick Peas and Ham in a Hot Tomato Sauce.

49 **Pepito de Mignon** 3.95
Medallion of Beef Loin on Homemade Bread.

50 **Mushrooms Sauteed in Garlic** 3.95

51 **Angulas a la Bilbaina** 12.95
Baby Eels, cooked in Olive Oil with Garlic and hot crushed red Peppers.

52 **Fresh Vegetables of the Day** 2.95

53 **La Cazuelita (8 oz.)** 7.95
Shrimp, Scallops, Calamari, Chistorra Blood Sausage and Mushrooms, grilled with Garlic, Lemon and Brandy.

54 **Grilled Blood Sausage** 3.95

55 **Yellow Rice Primavera** 1.95

56 **Portion of White Rice** 1.50

Las Tapas **Each Serving of Tapas** Las Tapas
are from aproximately 3 to 6 ounces.

FOR YOUR CONVENIENCE A 15% GRATUITY WILL BE ADDED TO YOUR CHECK
Please let us know how the quality of service was.

Español

Sopas

1 **Crema de Frijoles Negros** - *Servido con arroz blanco* 2.50
2 **Sopa de Gallina** - *Con vegetales frescos* 2.75
3 **Gazpacho Andalúz** - *Crema fría de Vegetales frescos* 2.25

Ensaladas

4 **Ensalada Mixta** - *Lechuga, tomate y aceitunas con salsa a escoger* 2.95
5 **Ensalada Fiesta** - *Mixta con lechuga, zanahoria, brocoli, champiñones, tomates, y salsa a escoger* 4.75
6 **Espárragos Fríos de Aranjuez** - *Con dos salsas* 4.95

Especialidades en Entrantes

Todos servidos con vegetales y patatas

7 **El Chuletón** - *Sirloin de primera con Hueso a la Parrilla* 14.95
8 **Pincho "Las Tapas"** - *Langostinos gigantes, Medallón de Filete de Res, y Chorizo a la Plancha* 14.95
9 **Samfaina de Lomo** - *Berenjena, zucchini, pimiento verde con lomo de cerdo a la plancha* 12.95
10 **Pollo Deshuesado Campero** - *Medio Pollo y horneado con pan rallado mostaza y especies.* 8.95
11 **Bistec de Res Encebollado** - *Servido cubierto de cebolla salteada con mantequilla de ajo* 10.95
12 **Pargo Provenzal** - *Pargo fresco entero al horno con tomate fresco, cebolla, pimentón, ajo y vino blanco* 13.95
13 **Langosta de la Florida a la Plancha** - *1¼ lbs. servida con mantequilla y limón.* 16.95
14 **Mariscada en Salsa Verde** - *Mero, langostinos, vieiras, "scallops", calamares, almejas mejillones servida con arroz blanco y vegetales* 13.95
15 **Arroz con Polo "Segoviana"** *Con chorizo y jamón* 8.95

Tapas Frías

16 **Combinación de Taberna** 4.95
Jamón Serrano, Queso Manchego.

17 **Tortilla Española** 2.45
Con Patatas y Cebolla.

18 **Tortilla Riojana** 2.95
Con Patatas, Cebolla, Jamón, Chorizo y Pimientos Rojos.

19 **Jamón Serrano** 3.95
Servido en lascas muy finas.

20 **La Tostada** 4.95
Salmon ahumado, Angulas y Caviar en Tostada, con Cebolla, Limón, Alcapárras y Crema Agria.

21 **Aceitunas Alinadas** 1.75
Con Ajos y Hierbas.

22 **Boquerones** 4.75
Anchoas frescas cocinadas en Vinagre y servidas con Aceite de Oliva y Ajo picado.

23 **Queso Manchego** 3.95
Importado de España, hecho 100% con leche de Oveja.

24 **Galantina de Pollo** 3.95
Relleno de Jamón, Queso y Espinacas.

26 **Salpicón de Mariscos** 4.95
Camarones, Vieiras, Calamares y Pulpo mezclado con Vinagreta y Limón.

27 **Pate de Foie al Oporto** 3.95
Hecho en Casa con Hígados de Ave y Oporto.

28 **Copa del Mar Aurora** 4.95
Camarones, Vieiras y Cangrejo mezclado con una Mayonesa con Catsup, Brandy y Limón.

29 **Bocadillo Gitano** 3.50
Jamón Serrano, Chorizo y Queso Manchego.

30 **Ensaladilla de Pollo Valenciana** 2.95
Dados de Pollo, Patatas, Cebollines, Piña, Naranjas, Aceitunas, Perejil y mayonesa.

31 **Ensaladilla Rusa** 2.95
Dados de Patata, Zanahoria, Guisantes y Atún mezclado con Mayonesa y Huevo Duro.

32 **Escalibada de Pimientos Catalana** 2.95
Asados servidos pelados con Ajo, Aceite y Pimienta.

33 **Judias Blancas con Bacalao** 3.65
Ensaladilla Catalana con Bacalao, Judias Blancas, Aceitunas, Cebolla, Tomate, Aceite y Vinagre.

Tapas Calientes

34 **Lacón con Chorizo** 2.95
Hervido servido con Mostaza de Dijon.

35 **Patatas Bravas** 1.95
Fritas cubiertas con salsa picante.

36 **Almejas Rellenas "Capricho"** 2.95
Almejas, Camarones con Salsa de Queso y gratinados.

37 **Gambas al Ajillo** 5.25
Camarones salteados con Ajo, Aceite de Oliva, Limon, Chablis y un poco de Picante.

38 **Chistorra a la Plancha** 3.95
Chorizitos Espanoles.

39 **Pulpo a la Gallega** 3.95
Cocido y servido con Aceite de Oliva y Pimientón un poco picante.

40 **Pincho Moruno** 3.75
Solomillo de Cerdo adobado con Ajo, Azafrán y Especias cocinados a las Brasas.

41 **Filetillo de Pollo al Ajillo** 3.50
Con champiñones y cebolla.

42 **Fritura Malagueña** (8 oz.) 6.95
Mero, Camarones y Calamares.

43 **Calamares Fritos** 3.95

44 **Chorizo Frito al Jeréz** 3.45
En rodajas frito con ajos y Tio Pepe,

45 **Filetillo a la Plancha Encebollado** 5.95
Tiras de Solomillo con Cebolla, Ajo y Brandy.

46 **Vieiras "Scallops" Toledana** 5.95
Cocinado en Salsa Marinera con Jamón, Chorizo y Champiñones.

47 **Montadito de Lomo de Cerdo** 2.95
A la Plancha con Pan de la Casa.

48 **Callos a la Andaluza** 3.95
Tripa de Ternera y pies con Jamón, Garbanzos y Chorizo en Salsa Picante.

49 **Pepito de Mignon** 3.95
Medalloncito de Solomillo en Pan de la Casa.

50 **Champiñones al Ajillo** 3.95

51 **Angulas a la Bilbaina** 12.95
En Aceite de Oliva con Ajos fritos y Guindilla.

52 **Vegetables Frescos del Dia** 2.95

53 **La Cazuelita** (8 oz.) 7.95
Camarones, Vieiras, Calamares, Chistorra, Morcilla, y Champiñones a la Plancha con Ajo, Brandy y Limón.

54 **Morcilla a la Plancha** 3.95

55 **Arroz Amarillo Primavera** 1.95

56 **Ración de Arroz Blanco** 1.50

La Ración de Tapas
son de 3 a 6 onzas aproximadamente

PARA SU CONVENIENCIA EL 15% DE SERVICIO, PROPINA ESTARA INCLUIDA EN SU CUENTA.
Por favor comuniquenos como estuvo la atencion y el servicio.

Español

Desserts - Postres

60 **Flan al Caramelo** 1.95
Egg Pudding Custard

61 **Natilla Castellanas** 1.50
Soft Egg Custard topped with Cinnamon.

62 **Arroz con Leche** 1.95
Rice Pudding

63 **Cheese Cake de Fresas Naturales** 2.95
Strawberry Cheesecake

65 **Mousse de Chocolate** 3.25
Chocolate Mousse Cake

66 **Brazo Gitano de Crema** 1.95
Gypsy Roll Cake. Butter Cream.

67 **Tres Leches** 1.95
Creamy Rum Sponge Cake

68 **Tarta Helada al Whiskey** 2.95
Ice Cream layered cake laced with Whiskey.

69 **Helado de Turrón** 2.50
Almond Ice Cream.

71 **Crema Catalana** 2.50
Burned Egg Custard.

Cordials

75 **Cordials** 3.50

Sambuca Romano, Grand Marnier, Anissette,
Amaretto di Saronno, Kahlua, Tia Maria,
Anís del Mono Dulce, Felipe II, Courvoisier, Brandy

76 **Special Cordials** 4.95

Cordon Bleu Cognac, Lepanto, Duque de Alba
Remy Martin

Bebidas - Beverages

901 **Sangria** ..... ½ 5.25 902 **Jarra** 9.95
Sangria, Half Carafe or Full Carafe.

903 **Vaso de Sangria** 1.95
Glass of Sangria.

905 **Vino de la Casa "Rioja** ..... btl. 9.95
House Wine "Rioja" (bottle)

904 **Vino de la Casa "Rioja"** ..... ½ btl. 4.95
House Wine "Rioja" (½ bottle)

906 **Copa del Vino de la Casa "Rioja"** 1.95
Glass of House Wine "Rioja"

907 **Jeréz Importado** 1.95
Imported Sherry

908 **Cerveza de Barril** ..... Vaso 1.95
Draft Beer (glass)

910 **Cocktails** 2.95

911 **Cocktails Tropicales** 3.50
Tropical and Premium Cocktails

912 **Cerveza Domestica** 1.95
Domestic Beer

913 **Cerveza Importada** 2.75
Imported Beer

914 **Agua Mineral** 1.25
Mineral Water

915 **Cocktails sin Alcohol** 1.95
Cocktail with No Alcohol

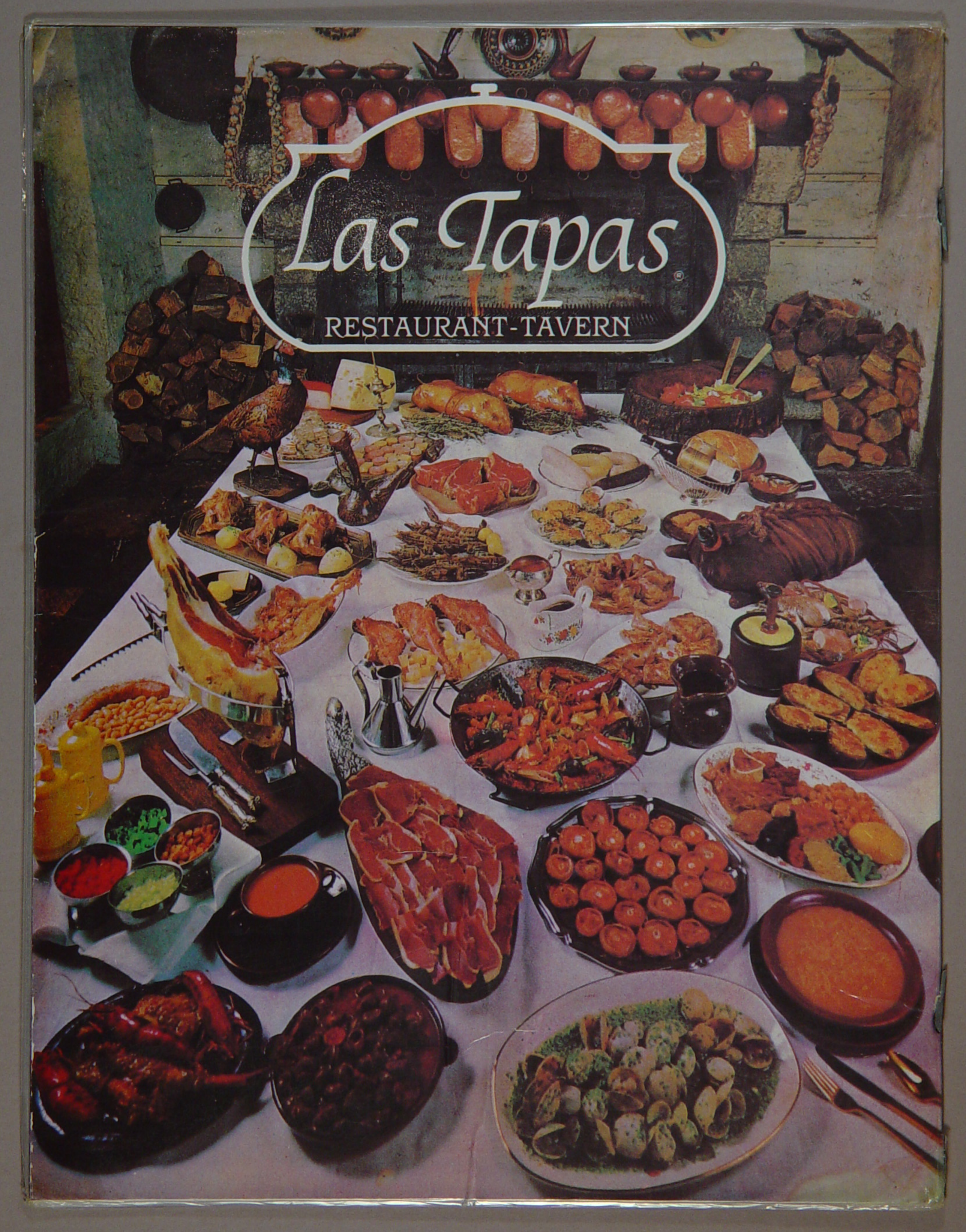
916 **Refrescos, Té, Café Americano** ..... .95
Soft Drinks, Tea, American Coffee.

917 **Café Expresso** ..... .95
Espresso

918 **Cappuccino** 1.75
Café con Leche.

77 **Café Las Tapas** 3.50
Coffee with Kahlua, Brandy, Whipped Cream and Cinnamon.

78 **Carajillo de Anis o Brandy** 2.50
Expresso with Anissette or Brandy.


Las Tapas®
RESTAURANT-TAVERN