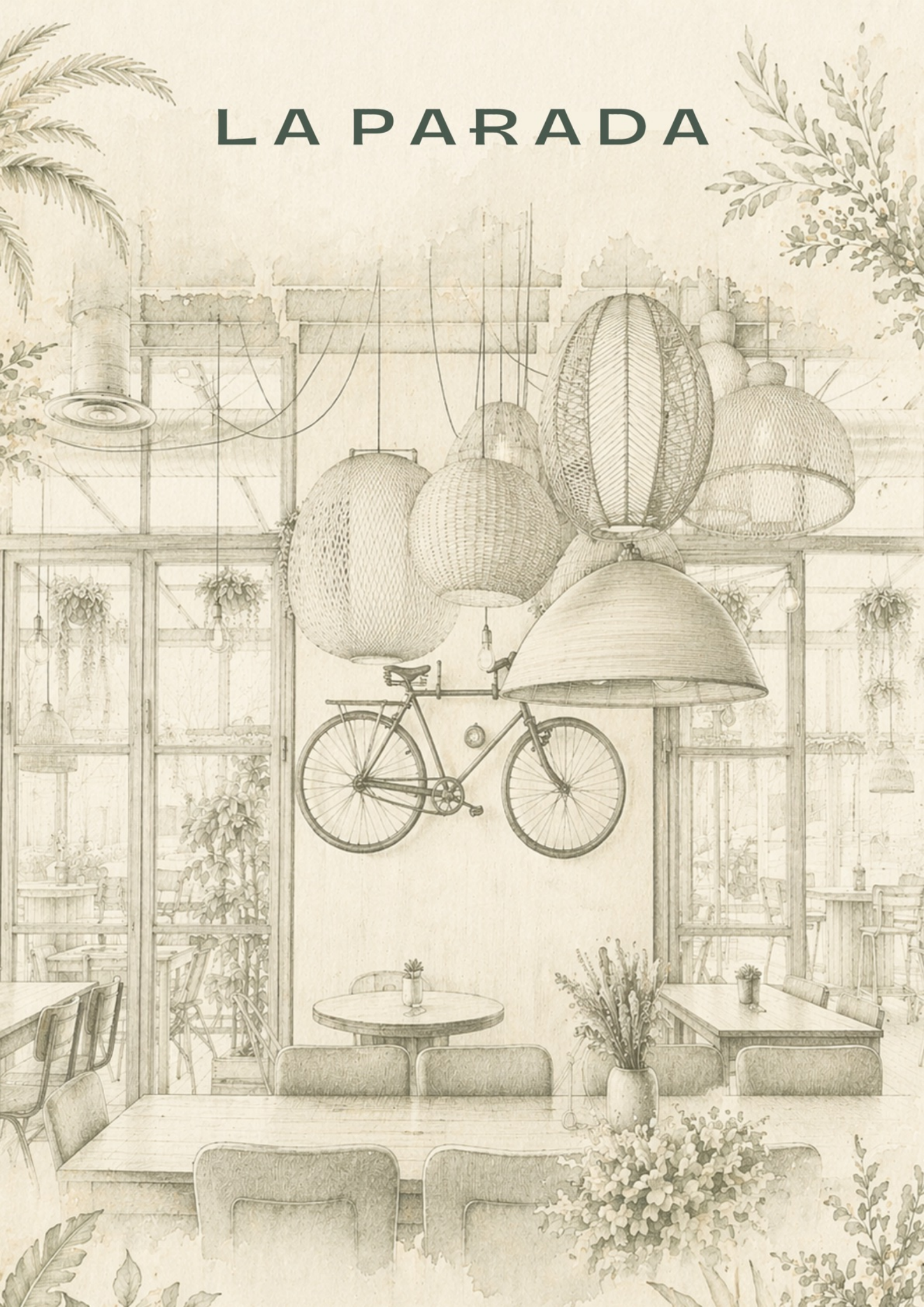


LA PARADA



LA PARADA

PARA COMPARTIR

Patatas bravas caseras con salsa tradicional	9
Ensaladilla rusa cremosa	11
Quesadilla de rabo de toro a baja temperatura con queso gouda	12
Pollo crujiente estilo La Parada con salsa de mostaza y miel	13
Guacamole fresco con totopos caseros	12
Tequeños de queso con salsa dulce de papelón	10
Baos de pollo crujiente con salsa gochujang y sweet chili	11
Huevos de corral con jamón ibérico y patatas recién cortadas	16
Tacos de cochinita pibil con cebolla encurtida y mayonesa de lima	10
Croquetas cremosas de jamón ibérico, chipirón o mixtas	11
Gyozas de pato confitado con salsa hoisin caramelizada	11
Trío de mini-hamburguesas: americana, española y romana	15
Pizza al taglio con cebolla caramelizada, tomates cherry, rúcula y pesto	16
Anchoas del Cantábrico con mantequilla ahumada al romero y pan cristal	19

DE LA HUERTA A LA MESA

Tomate rosa de Aragón con ventresca y cebolla dulce	15
Berenjena Crujiente con miel de caña y salmorejo	11
Ensalada César con pollo ahumado y parmesano	14
Ensalada de pato y naranja con queso de cabra y nueces	17
Burrata di Puglia con tomate rosa, pesto y frutos secos	16
Flores de alcachofa con virutas de jamón deshidratado	15

LA PARADA

BURGERS & SIGNATURES

Todas nuestras burgers están elaboradas con carne 100% buey de La Finca

Hamburguesa Azteca , con guacamole, jalapeños, queso holandés y salsa chipotle	16,5
Hamburguesa Smash , con queso ahumado, bacon y salsa barbacoa	16,5
Hamburguesa La Parada , con cebolla caramelizada, rúcula, pepinillos, queso holandés y mayonesa	16,5
Brioche de rabo de toro a baja temperatura con mayonesa especiada	12

PRINCIPALES

Milanesa de ternera con parmesano, rúcula y tomates cherry	18
Lubina a la plancha con boniato asado y pico de gallo fresco	22
Lomo bajo madurado 45 días , con chimichurri tradicional	28
Entraña de ternera con chimichurri tradicional	19
Tartar de salmón y aguacate con caviar de trucha	16
Solomillo ibérico salteado con patatas y espárragos trigueros	17
Ceviche de corvina y gambas con leche de tigre y cítricos	17

ACOMPAÑAMIENTOS

Pan cristal con tomate y AOVE	4,5	Patatas con parmesano y aceite trufado	5	Pimientos de Padrón a la gallega	6
-------------------------------	-----	--	---	----------------------------------	---

Disponemos de carta de alérgenos según lo establecido en el reglamento 1169/2011.



LA PARADA
P
LOVE AT FIRST BITE

LA PARADA

TO SHARE

Homemade patatas bravas with traditional sauce	9
Creamy Russian potato salad	11
Slow-cooked oxtail quesadilla with Gouda cheese	12
La Parada-style crispy chicken with honey mustard sauce	13
Fresh guacamole with homemade tortilla chips	12
Cheese tequeños with sweet papelón sauce	10
Crispy chicken baos with gochujang and sweet chili sauce	11
Free-range eggs with Iberian ham and freshly cut fries	16
Cochinita pibil tacos with pickled onion and lime mayonnaise	10
Creamy Iberian ham croquettes , baby squid or mixed	11
Confit duck gyozas with caramelised hoisin sauce	11
Trio of mini burgers: American, Spanish and Roman style	15
Pizza al taglio with caramelised onion, cherry tomatoes, rocket and pesto	16
Cantabrian anchovies with rosemary smoked butter and cristal bread	19

FROM THE GARDEN TO THE TABLE

Aragon pink tomato with tuna belly and sweet onion	15
Crispy aubergine with molasses and salmorejo	11
Caesar salad with smoked chicken and aged Parmesan	14
Duck and orange salad with goat cheese and walnuts	17
Burrata di Puglia with pink tomato, pesto and toasted nuts	16
Fried artichoke hearts with crispy Iberian ham	15

LA PARADA

BURGERS & SIGNATURES

All our burgers are made with 100% premium beef from La Finca

Azteca Burger with guacamole, jalapeños, Gouda cheese and chipotle sauce	16,5
Smash Burger with smoked cheese, bacon and barbecue sauce	16,5
La Parada Burger with caramelised onion, rocket, pickles, Gouda cheese and mayonnaise	16,5
Slow-braised oxtail brioche with spiced mayonnaise	12

MAIN COURSES

Veal Milanese with Parmesan, rocket and cherry tomatoes	18
Grilled sea bass with roasted sweet potato and fresh pico de gallo	22
45-day dry-aged beef sirloin with traditional chimichurri	28
Grilled beef skirt steak with traditional chimichurri	19
Salmon and avocado tartare with trout roe	16
Sautéed Iberian pork tenderloin with potatoes and green asparagus	17
Sea bass and prawn ceviche with leche de tigre and citrus	17

SIDES

Crystal bread with tomato and EVOO	4,5	Parmesan potatoes with truffle oil	5	Padrón peppers with sea salt	6
------------------------------------	-----	------------------------------------	---	------------------------------	---

All our prices are in euros and include taxes.

We offer an allergen menu in accordance with Regulation (EU) No. 1169/2011.