

Iguana

Beach



Iguanarestaurantecalpe



Iguana restaurant & cocktails

Número de Reserva:
Reservation Numbers:

965064366

Aire acondicionado en el interior
Air conditioning inside

Desayunos



BREAKFAST



HUEVOS / EGGS :    7,00€

- Tostada con aceite o mantequilla, café, zumo de naranja.
- Toast with oil or butter, coffee, fresh orange juice.

FRESCO:  8,50€

- Tostada con aceite o tomate, copa de frutas de estación, zumo de naranja.
- Toast with oil or tomato, cup of seasonal fruits, orange juice.

TOSTADA:  2,30€

- Tostada con aceite o tomate
- Toast with oil and tomato



Mas Ingrediente:
More Ingredients:

Atún / Tuna 	1,80€
Jamón york / Jork ham   	1,50€
Queso / Cheesse 	1,50€
Jamón serrano / Serrano ham 	2,10€
Aguacate / Avocado 	2,10€
Queso Filadelfia / Filadelfia cheese 	1,80€
Salmón / Salmon 	3,50€

CROISSANT:

- Croissant  2,40€
- Croissant con queso y jamon     4,80€

Hasta 13:00 h

Sugerencias



SUGGESTIONS

- Tataki de atún rojo, semillas y aceite de sésamo.**    **22,00€**
 Red tuna tataki, seeds and sesame oil.
- Ceviche de Lubina**  **16,90€**
 Sea bass ceviche
- Gyozas de langostino (6 Uds.)**     **13,90€**
 King prawn Gyozas (6 Uds.)
- Gambones al ajillo**  **16,50€**
 Garlic prawns
- Almejas en salsa verde**  **12,00€**
 Clams in green sauce
- Tortillitas de camaron y mayonesa de Kimchie** **8,90€**
 Shrimp "tortillas" with Kimchie mayonnaise   
- Raviolis de gamba en salsa de puerro y pistacho** **14,90€**
 Prawns Ravioli with leek sauce and pistachio   
- Paella de verduras**  (min 2 personas) **14,50€**
 Paella with vegetables (min 2 people) **Precio por persona**
- Hamburguesa Iguana**      **17,50€**
 200 gr de chuleton de ternera madurado, 80 gr queso Cheddar, mermelada de bacon, lechuga, tomate y mayonesa de la casa.



Arená Arroz



PARA COMPARTIR

- Buñuelos de bacalao y allí olli 🐟🍷🍷
- Anchoas cantábricas sobre pan cristal con tomate 🐟🍷
- Ensalada ventresca 🐟

TO SHARE

- Cod fritters with allí olí 🐟🍷🍷
- Cantabrian anchovies with bread and tomato 🐟🍷
- Ventresca salad 🐟

SEGUNDO

- Arroz de senyoret 🐟🍷🍷
- Arroz negro 🐟🍷🍷
- Paella valenciana
- Paella de verdura

MEAIN COURSE

- Senyoret rice 🐟🍷🍷
- Black rice 🐟🍷🍷
- Valencian paella
- Vegetable paella

.....

22,90 € P/P

.....

Min 2 personas
Minimun 2 people

Incluye pan y postre
Bebida y café no incluidos
Includes breadd and dessert
Drinks and coffe not included



Para Compartir

TO SHARE

- **Pan con 4 tipos de Alli Oli.** 🍷🍷🍷🍷
Bread with 4 types of Aioli.

- **Croquetas de Jamón ibérico 6 Ud.** 🍷🍷🍷
Iberian Ham Croquettes 6 units.

- **Croquetas Mixtas (jamón ibérico, chipirones, chuleton, bacalao) 8 Ud.** 12,00€
Mixed Croquettes (iberian ham, squid, cutlet, cod) 8 units. 🍷🍷🍷🐟

- **Jamón ibérico de Bellota** 🍷
Acorn-fed Iberian Ham

- **Alcachofas, jamón ibérico y huevo 65** 🍷🍷
Artichokes, Iberian ham and egg 65

- **Queso camembert en costra y mermelada de frutos rojos** 🍷🍷
Crusted camembert cheese and red fruit jam

- **Tataki de atún rojo, sésamo** 🐟🍷
Red tuna tataki with sesame seeds

- **Pulpo a la brasa con meloso de pimiento asado** 🐙
(tencaculo 180gr.)
Grilled octopus with roasted pepper jam
(tencaculo 180gr.)

- **Brochetas de pulpo y gambas asadas con mayonesa de ajo.** 🐟🍷🍷
Octopus skewers and roasted prawns with garlic mayonnaise

- **Mejillones Thai** 🐙🍷🍷🍷
Thai mussels

- **Sardinas grilladas** 🐟
Grilled sardines

- **Patatas fondant picantes** 🍷🍷
Spice fondant potatoes

- **Tabla de quesos** 🍷🍷
Cheeseboard

- **Tartar de salmón** 🐟🍷
Salmon Tartar

- **Anchoa del Cantábrico, pan de cristal y tomate en texturas (min 2 Uds.)** 3,80€ / Und.
Cantabrian anchovy, crystal bread and textured tomato (min 2 units) 🐟🍷

- **Ceviche de Lubina** 🐟
Sea Bass Ceviche

- **Sashimi de salmón con crema de aguacate y yuzu** 🐟🍷
Salmon sashimi with avocado cream and yuzu

- **Chipirones rebozados** 🐟🍷
Deep fried baby squids

- **Calamar en tempura y sus dos mayonesas** 🐟🍷
Squid in tempura and its two mayonnaises



Arroces



- **PAELLA VALENCIANA** 🌿

14,90€ P/P

Pollo, conejo, pimiento rojo, judías y garrafón.
Chicken, rabbit, red pepper, beans and garrofon.

- **ARROZ DEL SENYORET** 🐟🦑🌿

15,90€ P/P

Gamba, gambón, calamar, rape, mejillón.
Shrimp, prawn, squid, monkfish, mussel.

- **ARROZ NEGRO** 🐟🦑🌿

15,90€ P/P

Gamba, gambón, calamar, rape, tinta de sepia y mejillones.
Shrimp, Prawn, squid, monkfish, cuttlefish ink and mussels.

- **PAELLA MIXTA** 🐟🦑🌿

15,90€ P/P

Pollo, gamba, mejillón, gambón, calamar y pimiento rojo
Chicken, Phrimp, mussel, prawns, squid and red pepper

- **ARROZ MELOSO CON BOGAVANTE** 🐟🦑🌿

25,90€ P/P

Bogavante, gambón y gamba
Lobster, shrimp and prawn

- **ARROZ CON PATO Y SETAS** 🌿

22,90€ P/P

Pato desmechado, setas y magret de pato
Shredded duck, mushrooms and duck magret

- **FIDEUA A LA MARINERA** 🌾🐟🦑🌿

14,90€ P/P

Gambon, gambas, rape, mejillones, calamares.
Shrimp, prawn, squid, monkfish, mussel.

Minimo 2 personas
Minimun 2 persons





Carnes



- **Costillas a la BBQ con puré de patatas** 🍖 🌱 14,90 €
BBQ ribs with mashed potatoes
- **Pechuga de pollo de campo braseada con salsa miel y mostaza, pure de patatas y verdura baby.** 🍗 🥕 16,90 €
Braised country chicken breast with honey and mustard sauce, mashed potatoes and baby vegetables.
- **Solomillo de ternera Angus con Patatas en Gajo y Pimiento de Padrón.** 26,90 €
Angus Beef Tenderloin with Wedge Potatoes and Padrón Pepper.
- **Entrecot de ternera Angus con patatas en gajo y pimiento padron.** 25,00 €
Angus beef steak with wedged potatoes and padron pepper.
- **Confit de pato con pure de patata, endivia y salsa naranja** 🍖 16,90 €
Duck confit with mashed potatoes, endive and orange sauce
- **Mollejas de ternera con cebolleta** 14,90 €
Beef sweetbreads with chives
- **Entraña de Ternera a la Parrilla con gajos de patatas** 21,00 €
Grilled Veal Entrance with potato wedges



Hamburguesas

BLACK ANGUS 180gr

- **Romana** 🍖 🥕 🌱 13,90 €
Queso mozzarella, tomate al orégano y rúcula
Mozzarella cheese, tomato with oregano and arugula
- **Bariloche** 🍖 🥕 🌱 13,90 €
Queso de cabra y cebolla caramelizada
Goat cheese and caramelized onion
- **New York** 🍖 🥕 🌱 13,90 €
Lechuga, tomate, cebolla, cheddar y pepinillos.
Lettuce, tomato, onion, cheddar and pickles.
- **Soho** 🍖 🥕 🌱 13,90 €
Cheddar, bacon, aros de cebolla y salsa barbacoa
Cheddar, bacon, onion rings and barbecue sauce
- **Ibérica** 🍖 🥕 🌱 13,90 €
Jamón serrano, tomate y queso curado
Serrano ham, tomato and cured cheese
- **Gourmet** 🍖 🥕 🌱 17,50 €
Roquefort, foie de pato y cebolla caramelizada
Roquefort, duck foie and caramelized onion
- **Kentucky** 🍖 🥕 🌱 13,90 €
Pollo crispy, lechuga, tomate y cebolla
Crispy chicken, lettuce, tomato
- **Iguana** 🍖 🥕 🌱 🌿 17,50 €
200 gr de chuleton de ternera madurado, 80 gr queso Cheddar, mermelada de bacon, lechuga, tomate y mayonesa de la casa.
200 gr matured veal cutlet, 80 gr cheddar chesse, bacon jam, lettuce, tomato and house mayonnaise.



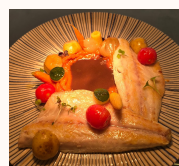
Todas Acompañadas con Patatas Fritas
All Accompanied with French Fries

Convierte tu HAMBURGUESA en doble carne por solo 4,00 € adicionales

Pescado y Mariscos

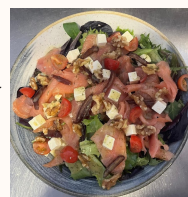


- **Salmón con puré de Napicol y Endivia** 🍷🐟 18,90 €
Salmon with turnip pure and endive
- **Atún rojo Balfegó, verduras baby, puré de patatas y teriyaki** 25,50 €
Balfegó red tuna, baby vegetables, mashed potatoes and teriyaki 🍷🐟🌱
- **Lubina salvaje en su salsa con verduras y puré de zanahoria** 🐟 21,50 €
Wild sea bass, in its sauce with baby vegetables and mashed carrots
- **Rodaballo salvaje con su guarnición** 🍷🐟 23,50 €
Wild turbot with its garnishes
- **Bacalao a baja temperatura con salsa de puerro y brocoli salteado** 🍷🐟 22,40 €
Low temperature cod with sauteed leek and broccoli sauce



Ensaladas

- **Cabra e higos** 🍷🍷 13,90 €
Brotos, queso de cabra, piñones, cebolla caramelizada, cherry, bacon y vinagreta de higos
Sprouts, goat cheese, pine nuts, caramelized onion, cherry, bacon and fig vinaigrette
- **César** 🍷🐟🌱🥚 14,50€
Lechuga, pollo empanado, croutons, parmesano y salsa César
Lettuce, breaded chicken, croutons, parmesan and Caesar sauce
- **De la huerta** 🐟🥚 11,90€
Brotos, tomate, huevo, cebolla, atún, anchoas y zanahoria
Sprouts, tomato, egg, onion, tuna, anchovies and carrot
- **De salmón** 🍷🐟🍷 15,90€
Brotos, salmón ahumado, dátiles, nueces, queso feta y vinagreta de Eneldo
Sprouts, smoked salmon, dates, walnuts, feta cheese and dill vinaigrette
- **Capresse** 🍷 12,50 €
Tomate, albahaca y mozzarella de búfala
Tomato, basil and buffalo mozzarella
- **Ventresca** 🐟 12,90 €
Tomate, cebolla tierna, ventresca de atún y aceite de albahaca
tomato, spring onion, tuna belly and basil oil



Postres

- **Brownie de chocolate tulakalum y helado de vainilla Bourbon**    
Tulakalum chocolate brownie and Bourbon vanilla ice cream 5,50€
- **Tarta de ricota y dulce de leche** 
Ricotta and "dulce de leche" cake 5,50€
- **Tarta de zanahoria**    
Carrot cake 5,50€
- **Tarta de manzana**   
Apple pie 5,50€
- **Volcán de chocolate**   
Chocolate volcano 6,50€
- **Tiramisu de chocolate tocado de avellana**   
Chocolate tiramisu with hazelnut topping 6,50€
- **Cheesecake Oreo**  
Chessecake oreo 5,50€



Menú de niños

- **Fingers de pollo y patatas fritas**  
Chicken fingers and french fries
- **Alitas de pollo con patatas fritas**
Chicken wings with french fries
- **Pasta fussile a la boloñesa**  
Fusilli pasta bolognese

Incluye 1 refresco y 1 helado
Includes 1 soft drink and 1 ice cream

Edad hasta los 10 años
Age up to 10 years

9,90€



Tabla Alergenos

