



carta menu




10% IVA incluido / 10% VAT included

Entrantes / Starters

- Pan con Alioli (Por persona).....	1.40 €
/ Bread with Alioli (Per person)	
- Chipirones Fritos	12.60 €
/ Fried Baby Squids	
- Calamares Andaluza	13.40 €
/ Squids "Andaluza"	
- Calamares y Chipirones Fritos	16.40 €
/ Fried Squids & Baby Squids	
- Sepia a la Plancha	15.80 €
/ Grilled Cuttle Fish	
- Calamar de Potera a la Plancha	22.80 €
/ Grilled Squid Potera Style	
- Fritura de Pescado Variado	2 Per 24.50 €
/ Fried Fish Varied	4 Per 42.80 €
- Boquerones Fritos	12.40 €
/ Fried Fresh Anchovies	
- Berenjenas con Miel	11.20 €
/ Eggplants with Honey	
- Langostinos al Ajillo	14.80 €
/ Prawns with Garlic	
- Croquetas Caseras	10.80 €
/ Homemade Croquettes	
- Verduras a la Plancha	13.40 €
/ Grilled Mix Vegetables	
- Queso de Camembert Frito	12.20 €
/ Fried Camembert Cheese	
- Jamón y Queso Parmesano	14.80 €
/ Ham and Parmesan Cheese	
- Chorizos Picantes a la Plancha	12.60 €
/ Spicy Sausages Grilled	
- Embutidos Murcianos a la Plancha	16.20 €
/ Mixed Sausages Murcian Style	
- Revuelto de Espárragos y Gambas	14.60 €
/ Scambled Egg with Asparagus and Shrimp	
- Ensaladilla Rusa	9.20 €
/ Russian Salad	
- Champiñón al Ajillo	10.90 €
/ Garlic Mushroom	
- Ceviche de gambas	19.90 €
/ Prawn ceviche	
- Patatas Fritas con Salsa Brava	9.60 €
/ Chips with Spicy Sauce	



Mariscos / Seafood

- Gamba Roja a la Plancha	38.60 €
/ Grilled Red Shrimp	
- Langostinos a la Plancha	32.50 €
/ Grilled Prawns	
- Mariscada a la Plancha (min.	2 Per 44.90 €
/ Grilled Seafood	4 Per 86.40 €

Pescados / Fish

- Dorada a la Espalda	19.60 €
/ Sea Bream "Espalda"	
- Dorada a la Sal	23.40 €
/ Sea Bream "A la Sal"	
- Lubina a la Plancha	21.60 €
/ Grilled Sea Bass	
- Salmon a la Plancha	18.90 €
/ Grilled Salmon	
- Emperador con Salsa Verde	19.40 €
/ Sword Fish with Green Sauce	
- Parrillada de Pescado (min. 2 pers.)	2 Per 42.00 €
/ Grilled Mix Fish (min.2 pers.)	4 Per 84.00 €
- Zarzuela Mixta	26.40 €
/ Fish Mixed Zarzuela	
- Lenguado Menier	22.80 €
/ Menier sole	
- Lomo de Gallo Pedro en salsa verde	24.60 €
/ John Dory fillet in green sauce	

Ensaladas / Salads

- Ensalada "Cucalos"	14.50 €
/ "Cucalos" Salad	
- Ensalada Caprese	11.80 €
/ Caprese Salad	
- Ensalada con Queso de Cabra	12.20 €
/ Salad with Goat Cheese	
- Ensalada Cesar	13.60 €
/ Caesar Salad	
- Ensalada de Tomate, Bonito y Anchoas	18.40 €
/ Tomato, Bonito and Anchovy Salad	

Sopas / Soup

- Gazpacho Andaluz (solo temporada)	9.80 €
/ Andalusian Gazpacho (only in season)	
- Crema de Espárragos	8.60 €
/ Cream of Asparagus Soup	
- Crema de Champiñón	8.60 €
/ Cream of Mushroom Soup	
- Sopa de Marisco	12.90 €
/ Seafood Soup	

Arroz y Paellas / Rice and Paellas

(Precio por persona - Min. 2 pers.)

- Arroz a Banda	13.40 €
/ Fish Paella	
- Arroz Negro	14.60 €
/ Black Rice	
- Arroz y Verduras	19.60 €
/ Vegetable Paella	
- Arroz con Bogavante	26.40 €
/ Paella with Lobster	
- Arroz y Conejo con Caracoles	19.80 €
/ Paella Rabbit with Snails	
- Arroz del Señoret	18.20 €
/ Seafood Paella	
- Paella de Marisco	19.60 €
/ Seafood Paella	
- Sepia y gamba roja	28.90 €
/ Cuttlefish and red prawn	
- Paella de Secreto, Ajos Tiernos, Alcachofa	23.40 €
/ Pork Secret Paella, Tender Garlic and Artichokes	
- Paella de Pollo con Verduras	17.20 €
/ Chicken Paella with Vegetables	
- Paella de Pulpo	23.80 €
/ Octopus Paella	
- Paella Mixta Pollo y Marisco	21.40 €
/ Mixed Chicken and Seafood Paella	
- Paella Mixta de Carne	24.60 €
/ Mixed Meats Paella	
- Paella de Pechuga de Pollo	18.60 €
/ Chicken Breast Paella	
- Caldero con Pescado	26.80 €
/ Seafood and Fish Paella	
- Fideuà	17.20 €
/ Fish Paella with Noodles	

Carnes / Meats

- Pechuga al Ajillo	16.60 €
/ Chicken Breast in Garlic Sauce	
- Alitas de Pollo	14.80 €
/ Chicken Wings	
- Pollo al Ajillo en Trozos	18.40 €
/ Chicken in Garlic in Pieces	
- Conejo al Ajillo	19.20 €
/ Rabbit in Garlic Sauce	
- Lomo de Cerdo con Salsa Champiñón	17.20 €
/ Loin Pork with Mushroom Sauce	
- Medallones Solomillo Ibérico	21.80 €
/ Iberian pork tenderloin medallions	
- Parrillada de Carne	2 Per 34.50 €
/ Grilled Mix Meat	4 Per 72.50 €
- Solomillo de Ternera a la Plancha	27.60 €
/ Grilled Sirloin Steak	
- Entrecot de Ternera a la Plancha	24.80 €
/ Grilled Entrecôte	
- Chuletas de Cordero a la Plancha	21.60 €
/ Grilled Lamb Chops	
- Paletilla de Cordero Asada	29.60 €
/ Roast Shoulder of Lamb	

Sauce : Roquefort 3 €

Tortillas / Omelettes

- Tortilla de Gambas	16.80 €
/ Prawns Omelette	
- Tortilla de Espárragos	13.60 €
/ Asparagus Omelette	
- Tortilla de Champiñón	13.60 €
/ Mushroom Omelette	
- Tortilla de Jamón York y Queso	12.80 €
/ Ham and Cheese Omelette	
- Tortilla de Atún	14.20 €
/ Tuna Omelette	

Postres / Desserts

- Tarta de Chocolate de la Abuela	5.20 €
/ Homemade Chocolate Cake	
- Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla	6.20 €
/ Chocolate Coulant with Vanilla Ice Cream	
- Leche Frita con Helado de Vainilla	7.80 €
/ Fried Milk Pudding with Vanilla Ice Cream	
- Pan de Calatrava	4.90 €
/ Caramel Pudding	
- Natillas	4.60 €
/ Custard	
- Crema Catalana	6.20 €
/ Catalan Cream	
- Tarta de Queso	5.20 €
/ Cheesecake	
- Tarta de Almendra	5.20 €
/ Almonds Cake	
- Sorbete de Limón al Cava	7.40 €
/ Lemon Sorbet with Cava	
- Copa de Helado "Los Cucalos" 4 Bolas	7.80 €
/ "Los Cucalos" 4 Balls Ice Cream Cup	
- Tarta de Manzana con Helado	6.40 €
/ Red Apple Pie with Ice Cream	
- Contessa	4.20 €
/ Cream and Chocolate Ice Cream	
- Tocio de Cielo	5.50 €
/ Sky Bacon	
- Tarta de la casa	6.50 €
/ House Cake	

Vinos / Wines

Tintos / Red Wines

- Tinto de la Casa / House Wine	9'8€
- Lomas del Marques Crianza Rioja	14'6€
- Viña Paceta Crianza Rioja	15'4€
- El Coto Crianza Rioja	14'8€
- Marqués de Cáceres Crianza Rioja	18'9€
- Muga Crianza Rioja	24'9€
- Marqués de Riscal Reserva Rioja	27'6€
- Juan Gil Crianza	18'5€
- Viña Vilano Roble Ribera del Duero	16'4€
- Viña Vilano Crianza Ribera del Duero	19'2€
- Pesquera Crianza Ribera del Duero	29'4€
- Matarromera Crianza Ribera del Duero	32'6€

Blancos / White Wines

- Blanco de la Casa / House White	9'8€
- Marqués de Cáceres Rioja	14'6€
- Monasterio de Palazuelos Rueda	15'8€
- Monasterio de Palazuelos Magnum	20'5€
- Marina Alta Alicante	16'4€
- Aquitania Albariño	18'6€
- Martín Códax Albariño	19'8€

Rosados / Rose Wine

- Rosado de la Casa / House Rose	9'8€
- Marqués de Cáceres Rioja	13'2€
- Lambrusco Aguja Italia	12'6€

Cava & Campagne

- Cava de la Casa / House Cava	13'8€
- Codorniu Brut	18'9€
- Moët & Chandon	80€



Celebra con nosotros tus eventos

bodas, bautizos, empresas, cumpleaños, comuniones, etc.

Celebrate all your events

us, weddings, baptisms, business, birthday, etc...

parque infantil - playgrounds

Info tlf.: 965 976 639

Síguenos en / Follow us f restaurante.loscucalos