



Restaurante desde 1972
Playa Bella

Cerrado Miércoles y Jueves - Wednesday and Thursday day off.

Tel.: 952 80 16 45

www.restauranteplayabella.com / reservations@restauranteplayabella.com



Restaurante desde 1972
Playa Bella





Restaurante Playa Bella

desde 1972

Welcome/Bienvenidos/Willkommen



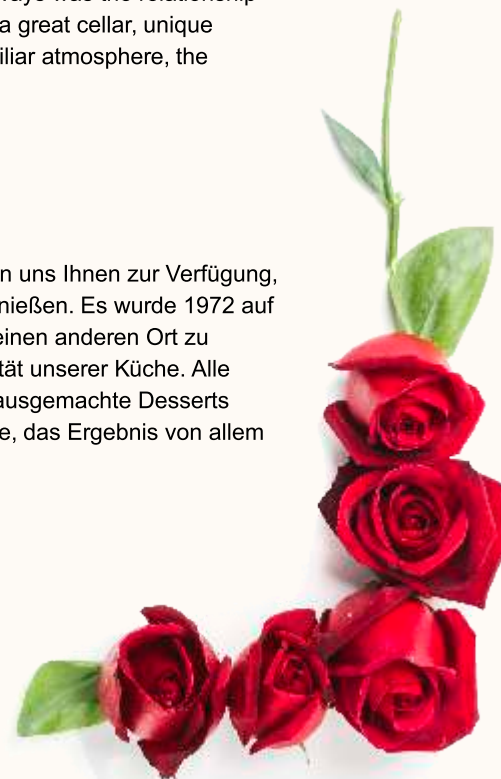
Nos complace mucho tenerlos en nuestro restaurante, nos ponemos a sus ordenes para atenderles con el corazón, relájense y disfruten de un lugar especial. Se inauguró en el año 1972, a las ordenes de Pepe su propietario, su gran sueño siempre ha sido crear un sitio diferente, lo mas importante siempre ha sido la relación con el cliente y la calidad de nuestra cocina, todos nuestros productos son de primera calidad, una gran bodega, postres caseros únicos, y multitud de detalles, todo envuelto en un ambiente cálido y familiar, el resultado de todo se llama **PLAYA BELLA**



We are very proud to have you in our restaurant, we keep at your service to serve you with the heart, so relax and enjoy a very special place. It was opened in 1972, at the orders of Pepe ,its owner, his great dream has always been to create a different place, the most important thing always was the relationship with the client and the quality of our food, all our products are first class qualiti, a great cellar, unique homemade desserts and a multitude of details, all wrapped in a warm and familiar atmosphere, the result of everything is called **PLAYA BELLA**



Wir freuen uns sehr, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen. Wir stellen uns Ihnen zur Verfügung, um Sie mit Herz zu bedienen, zu entspannen und einen besonderen Ort zu genießen. Es wurde 1972 auf Befehl von Pepe, seinem Besitzer, eröffnet. Sein großer Traum war es immer, einen anderen Ort zu schaffen. Das Wichtigste war immer die Beziehung zum Kunden und die Qualität unserer Küche. Alle unsere Produkte sind erstklassig Qualität, ein großartiger Keller, einzigartige hausgemachte Desserts und eine Vielzahl von Details, alles in einer warmen und vertrauten Atmosphäre, das Ergebnis von allem heißt **PLAYA BELLA**.



El Restaurante Playa Bella sigue adaptándose como siempre a los tiempos actuales y considera que **el horario en la hostelería debe ser una prioridad fundamental y respetada**, como en cualquier otros sector, por todo ello les informa a todos nuestros clientes del horario de cocina y de cierre del restaurante.

La cocina esta abierta de Lunes a Sábado de 19 h. a 23 h.
El restaurante cerrará sus puertas a las 00.30 h.

Domingo de 13 h. a 15,30 h. el restaurante cerrará a las 17 h.
19 h. a 23 h. el restaurante cerrará a las 00:00 h.

Miércoles y Jueves días de descanso del personal.

Disculpen las molestias, muchas gracias.

The Playa Bella restaurant continues to adapt as always **to current times an considers that the schuduie in the hospitality must be a fundamental and respect priority**, as in any other sector, for this reason it informes all its clientes of the kitchen hours and closing of the restaurant.

The kitchen in open from Monday to Saturday from 7 p.m. to 11 p.m.
The restaurant will close at 00:30 pm.

Sundays from 1:00 p.m.to 3:30 p.m. the restaurant will close at 5:00 p.m.
7 p.m. to 11 p.m. the restaurant will close at 00:30 p.m.

Wednesday and Thursday day off.

Sorry for the convenience and thanks you very much.

Children

Spaghetti bolognesa	
Espaguetis boloñesa	14,00 €
Homenade beef burger (cheese onion) and chips.	
Hamburguesa casera de ternera (queso con patatas fritas).	13,00 €
Fried fish fillet with chips.	
Filete de pescado frito con patatas fritas	14,00 €
Breaded chicken fillet with chips	
Filete de pollo empanado con patatas fritas.	14,00 €
Porción Chips	
Ración de patatas fritas	6,00 €
Ice cream / Helados (Chocolate, fresa y vainilla) (strawberry and vanilla or chocolat and vanilla)	4,00 €

Sugerencias de la Casa - Suggestions du Chef Empfehlungen des Hauses

Berenjenas Rellenas de Solomillo Ternera y verduras Gratinadas con salsa tomate natural	12,00 €
Eggplants stuffed with beef and vegetable Tenderloin gratin with tomato sauce Aubergine farcies de surlonge de boeuf et de légumes avec la sauce tomate Aubergine gefüllt filet vom rind und gemüse mit tomatensuase	
Croquetas caseras.....	13,00 €
Homemade Croquettes	
Conchas Gratinadas de Mariscos.....	13,00 €
Shell filled with seafood gratin / Fruits de mer coquillages gratinés Gratinierte Muscheln Meeresfruchte	
Melón con frutas tropicales.....	10,50 €
Melon with tropic fruits / Melon auz fruits tropicaux / Melone mit Tropischen Fruchten	
Melón con Jamón de Bellota.....	19,00 €
Melon with Bellota ham / Melon au jambom Bellota / Melone mit shcinken de Bellota	
Revuelto de Morcilla de Burgos y piñones.....	13,50 €
Scrambled eggs with black pudding from Burgos and pine nuts Oeufs brouillés avec boudin de Burgos et noix de pin Rührei mit Blutwurst von Burgos und Pinienkernen	
Lasaña Casera	19,00 €
Homemade lasagne	
Angus Burger Playa Bella witch home fries.....	16,00 €
(Lettuce, Caramelized Onion, Tomato, Pickle and Melted Cheddar Cheese)	
Solomillo de Ternera con Foie Fresco y salsa Pedro Ximenez.....	33,00 €
Tenderloin with Foie sauce and Pedro Ximene (Suit Wine) Entrecôte au foie frais et de la salsa Pedro / Rinderfilet mit Foie Frische und salsa Pedro	
Solomillo de ternera al strogonoff.....	26,00 €
Sirloin strogonoff / Filet de boeuf strogonoff / Rinderfilet strogonoff	
Albondigas de Solomillo Ternera en salsa de tomate casero con patatas fritas naturales.....	19,00 €
Sirloin Beef Meat balls in homemade tomato sauce with chips Pain de Viande de Boeuf en Sauce tomate maison avec frites Hackbraten vom Rinderfilet in Hausgemachter Tomaten Saucen mit pommes frites	
Albondigas de Solomillo Ternera en salsa de curry con patatas fritas naturales.....	21,00 €
Sirloin Beef Meat balls in curry sauce with chips Pain de Viande de Boeuf en Sauce curry maison avec frites Hackbraten vom Rinderfilet in Hausgemachter curry Saucen mit pommes frites	
Queso Viejo de Oveja..... 1/2 ración 8,00 € ración 16,00 €	
Old Sheep Cheese / Vieux fromage de brebis /Alten Schafskäse	
Jamón de Bellota..... 1/2 ración 10,00 € ración 20,00 €	
Bellota Ham / Jambon de Bellota / Bellota Schinken	

Entradas para Comenzar
Started - Hors D'oeuvres - Vorspeisen

Ensalada de Piña (frutas tropicales, marisco y salsa rosa).....	12,00 €
Pineapple Salad (tropical fruits, seafood and pink sauce) Salade Ananas (sauce cocktail de fruits Tropicaux et fruits de Mer Salat aus Ananas (Tropische Fruchete und Meeresfruchte-cocktail-suace)	
Ensalada Mixta / Mix Salad / Salade mixte / Mix ssalat.....	12,50 €
Pate Casero / Homemade Pate / Pâté maison / Hausgemachte Pastete.....	10,00 €
Revuelto de Espárragos frescos con Jamón.....	12,00 €
Scrambled egg with asparagus and Ham Oeufs brouillés avec les asperges fraîches au jambon Rührei mit freschen saprgel mit schinken	
Creppe de Espinacas Gratinadas.....	14,00 €
Spinach Crepe au gratin / Crêpe d'eepinards au gratin / spinachcrepe gratiniert	
Cocktel de Gambas.....	11,00 €
Prawns Coctail / Cocktail de Crevettes / Garnelencocktail	
Tostas de Champiñón Gratinada.....	10,00 €
Mushroom on toast gratin / Croûte aux champignons gratiné Champignon auf toast	
Melón con Gambas.....	12,00 €
Melon with prawns / Melon avec crevettes / melone avec crevettes	
Melón al Oporto con Coco rallado.....	10,00 €
Melon in oporto wine with grated coconut Melon avec oporto noix de coco râpée / Melone mit portowein	
Gambas al Pil-Pil.....	12,00 €
Prawns in hot garlic sauce / Crevettes a Lâil / Garnelen mit Knoblauch	
Aguacates con Gambas.....	12,00 €
Avocado with prawns / Avocat er Crevettes / Avokado mit Garnelen	
Pan de Ajo / Garlic Breakt extra.....	2,00 €
Cubierto / Table cover charge for person.....	2,00 €

Pescados y Marisco / Fish and Seafood / Fisch und Meeresfrüchte

Filete de lenguado gratinado con gambas y mariscos.....	25,00 €
Sole fillet au gratin with prawns and seafood Filet de sole au gratin avec crevettes / Seezungefilet mit garnelen gratiniert	
San Pedro (Gallo) Gratinado con espinacas.....	24,00 €
San pedro (John Dory) fillet stuffed of spinach gratin San Pedro Poison Gratin Epinards San Pedro Fisch Gratin mit Spinat	
San Pedro (Gallo) con langostinos Pil Pil.....	25,00 €
San pedro (John Dory) Grilled with King Pramns Pil Pil (garlic and chili) San Pedro Poison avec des crevettes pil pil / San Pedro Fisch mit garnalen pil pil	
Langostinos thermidor gratinados con champiñones.....	26,00 €
King prawns thermidor gratin with mushrooms / Crevettes Thermidor gratin / Garnelen Thermidor	
Lenguado a la Parrilla Grilled sole	26,00 €
Menier (mantequilla y limón) o ajo.....	26,50 €
Menier (Butter and Lemon) or garlic Sole grillée Menier (beurre et citron) ou ail	
Lubina fresca (ajo, chile y vinagre)	25,00 €
Fresh seabass (garlic, chili, vinegar and fennel) Frischer wolfsbarsch (knoblauch, chili und essig)	
Rodaballo Bilbaina	29,50 €
Turbo fish Bilbaina	
Creppe de mariscos gratinados.....	24,00 €
Seafood crêpe au gratin / Crêpe Fruits de Mer Gratin Creppe Meeresfruchte Gratin	
Brocheta de mero con langostinos al curry Indio.....	25,00 €
Stone-bass brochette with indian curry prawns / Brochette de Poisson aux Crevettes Curry Fisch Spieb mit garlen Curry	
Salmon fresco a la plancha.....	20,00 €
Grilled fresh salmon / Salmon Grille / Gegrillter Lachs	
Salmon fresco con salsa de naranja	22,00 €
Grilled fresh salmon with Orange sauce / Salmon Grille / Gegrillter Lachs	
Salmon relleno de Espinacas Gratinado.....	23,00 €
Salmon fresh fillet stuffed of spinach Gratin Dépinards Saumon remplissage gratin / Spinat Lachsfullung Uberbacken.	

Carnes - Meat - Viande- Fleisch

Before you choose your meat know that:

- The Steak is the most juicy and tasty beef, always fat sometimes more, sometimes less, that fat is what makes it so tasty
- The Sirloin is the best of the calf, tender and juicy, never has fat, wish makes it less tasty than the steak.
- The big steak is same part that steak, bonoless, greasy and very tasty.
- Lamb chops are calves, small and very tasty.
- All the meats come in hot grills order your mest one less point made so that it is finished marine in the grills and this to your taste.

Salsas a elegir / Sauces to choose..... 3,00 €

- * Pimienta verde / Green Pepper * Champiñon / Mushrooms sauce
- * Ajos fritos, Chile y Pimientos Padrón / Fresh Garlic, Chili and Padrón Peppers
- * Salsa Marsala (Vino dulce / Sweet wine) * Roquefort / Roquefort Sauce

Puntos de las Carnes: Meat points:

- * Poco hecho. * Rare.
- * Medio hecho. * Medium.
- * Hecho. * Well Done.

SOLOMILLO
FILET STEAK



ENTRECOT



Solomillo de Ternera a la Parrilla (350 grs.) (servido en parrillas calientes) con patatas asadas o fritas naturales.. 29,50 €

Grilled Tenderloin (350 grs.) (served on hot grill) with baked potato or fries
Filet de boeuf grillé (servi en grilles chauds) avec pommes de terre rôties ou frites
Rinderfillet vom grill (serviert in jeiben grills) mit kartoffeln geröstet oder gebraten

Entrecot a la Parrilla (400grs.) (servido en parrillas calientes) con patatas asadas o fritas naturales..... 27,50 €

Beef Steak (served on hot grill) (400 grs) with baked potato or fries
Entrecôte grillée (servi en grilles chauds) avec pommes de terre rôties ou frites
Entrecôte vom grill (serviert in jeiben grills) mit kartoffeln geröstet oder gebraten

Solomillo de Cerdo Ibérico Roquefort o Marsala 25,00 €

Sirloin Iberian Pork with Roquefort or Marsala

Brocheta de ternera y pollo en salsa barbacoa..... 23,00 €

Shewer of beef and chicken with tomato and onion in barbecue sauce
Brochette de boeuf et de poulet á la sauce berbecue
Spieß von rind und hühnerfleisch in barbecue sauce

Pato a la Naranja..... 25,00 €

Duck with orange / Canard á l'orangen / ente mit orangen

Paletilla de Cordero en su jugo a la miel..... 29,50 €

Lamb shoulder inits juice or Honey sauce / Epaule D'Agneau Playa Bella oy miel
Lammschulter Playa Bella oder honig

Pollo al curry Indio Picante..... 21,00 €

Spicy Indian Chiken curry / Poulet sauté su curry / hähnchencurry

Cochinillo Lechal (por Rerseva)..... 32,00 €

Baby Pig / Cochon de lait / Spanferkel (By Reservation)

Chuleton de Ternera (850grs.) a la Parrilla (sin hueso)..... 65,00 €

(servido en parrillas calientes) con patatas asadas o fritas naturales
Ribeye Steak 850 gr grilled (served on hot grill) with baked potato or Fries
Entrecôte grillée (servi en grilles chauds) avec pommes de terre rôties ou frites
Entrecôte vom grill (serviert in jeiben grills) mit kartoffeln geröstet oder gebraten

Cremas y Sopas

Soups and Cream - Crèmes et Supes - Cremesuppe und Suppen

(Todas las sopas son caseras / all the soups are homemade)

Homenade / Caseras

Gaspacho (verano-summer)..... 7,00 €

Crema de Espárragos..... 8,00 €

Asparagus Cream soup
Crème d'Asperges
Spargel cremesuppe

Crema de Langosta..... 9,50 €

Lobster Cream
Crème de Langouste
Languste Cremesuppe

Crema de Tomate..... 8,00 €

Tomato Cream
Soupe á la Tomate
Tomatensuppe

Crema de Marisco..... 9,50 €

Seafood Cream
Crème de Fruits de mer
Schalentiere Cremesuppe

Sopa de Cebolla Gratinada..... 9,00 €

Baked Onion Soup
Soupe á l'oignon gratinée
Gratinierte Zwiebelsuppe



Our Meats

We have been trusting in our butcher for the whole 40 years, buying all our meat products of national origin. It guarantees a minimum maturity of 30 days, certification stamps, animal welfare, quality and food safety. That mutual trust, together with our elaboration and delicacy, ensure that they are at their best for our diners.

-Entrecote (400g approx) and T-bone steak (850g boneless, ideal for sharing), is the tastiest and juiciest part, always with its fat (sometimes more and sometimes less), spectacular.

-National Sirloin (350g approx), thick and high cut, the most tender part, without any fat, a real delight.

-Baked lamb shoulder, good size, tender and in its juice.

-Lamb chops, small, authentic lechales, very tasty.

-Authentic Segovia suckling pigs, slow baked, crispy skin, baked apple and accompanied by its own juice.

-You can choose between natural fried potatoes or baked potatoes to accompany the meats.

-The sauces are served separately from the meats, if you wish you can choose between Mushrooms, Green Pepper, Roquefort or Playa Bella (Padrón peppers, garlic and hot chili).

- The meats come served on hot grills, we advise you to order your point below your taste, because they are always finished on them.



NUESTRAS CARNES

Llevamos 40 años depositando la confianza en nuestro carnicero de toda la vida, comprándole todos nuestros productos cárnicos de procedencia nacional. Nos garantiza una maduración mínima de 30 días, sellos de certificación, bienestar animal, calidad y seguridad alimentaria. Esa confianza mutua, unida a nuestra elaboración y delicadeza logran que estén en su mejor punto para nuestros comensales.

- Entrecot (400g aprox) y Chuletón (500g sin hueso, ideal para compartir), es la parte más sabrosa y jugosa, siempre con su grasa (unas veces mas y otras menos), espectacular.
- Solomillo Nacional (350g aprox), corte grueso y alto, la parte más tierna, sin grasa ninguna, una autentica delicia.
- Paletilla de cordero al horno, buen tamaño, tierna y en su jugo.
- Chuletillos de cordero, pequeñas, auténticas lechales y muy sabrosas.
- Cochinitos auténticos de Segovia, cocinado al horno lento, piel crujiente, su manzana al horno y acompañado de su propio jugo.
- Podrás elegir entre patatas fritas naturales, patatas asadas o patatas a lo pobre para acompañar a las carnes.
- Las salsas se sirven separadas de las carnes, si lo deseas podrás elegir entre Champiñones, Pimienta verde, Roquefort o Playa bella (pimientos del padrón, ajos y chile picante).



- Las carnes vienen servidas en parrillas calientes, les aconsejamos ordenen su punto por debajo de su gusto, porque siempre se terminan de hacer sobre ellas.