wily
WORLD CUISINE

POSTRES

willy
WORLD CUISINE

POSTRES

LAS TENTACIONES DE WILLY

Piña asada
(con helado especiado)

Deleite de queso
(Horneada a la leña)

Genuino after eight
(Con el aroma de la irresistible menta)

Choco original
(Una fusión de historia y arte)

Tofee cream
(La transformación en el gusto)

Ilusión de galleta
(Irresistibles recuerdos)

Banoffee templado
(A mi manera)

Flan
(Inspiración y creación)

Natillas con cristal de azúcar
(Recuerdos de la niñez)

Cuajada piñonate
(Sabores de la miel)

Tocino de cielo
(Tradición desde 1975)

Arroz con leche
(Con su toque de lima y canela)

Brownie
(Algo más que el de siempre)

Willy 1975
(Descubre la verdadera tentación de Willy)

Leche frita
(Algo más que leche)

—— 6€ ——

1. GLUTEN · 2. HUEVOS · 3. LÁCTEOS · 4. FRUTOS CON CÁSCARA · 5. CACAHUETES · 6. SÉSAMO · 7. SOJA · 8. APIO · 9. MOSTAZA · 10. ALTRAMUCES · 11. SULFITOS · 12. PESCADO · 13. MOLUSCOS · 14. CRUSTÁCEOS

NOTA INFORMATIVA EU Nº 1169/2011
Los comensales pueden solicitar al personal de este establecimiento información sobre los productos alimenticios que pueden provocar alergias o intolerancia alimentaria. Los alimentos se identifican de la siguiente manera: 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14 según los alérgenos en cuestión.

willy
WORLD CUISINE

MENÚS

Menú marinero •

Servicio mínimo 2 personas.
Menú compuesto por los siguientes platos al estilo clásico:
Tostón de pan con Ali Oli y tomate, melva con pimientos asados, fritura de pescado, cazuela de pescado, fideuá o arroz a banda, postre y café o infusión.
Bebidas no incluidas.

Ración 48€ por persona

• Alérgenos: 1-2-12-13-14

Brasas Willy BBQ •

Servicio mínimo 2 personas.
Menú compuesto por los siguientes platos:
Gambones a la teja, ensalada de espinacas crujientes, pulpo a la brasa, y selección de carnes premium, postre y café o infusión.
Bebidas no incluidas.

Ración 48€ por persona

• Alérgenos: 1-2-12-13-14

Servicio, aperitivo, pan artesano y picos 2.80€

Pan artesano extra 0.80€

• Alérgenos: 1-3-4-5-6

Pan sin gluten eco bakery 3.60€

PIDE TU PLATO ESPECIAL

WEGY 1975

para veganos y vegetarianos
sin gluten, para intolerancias y antojitos.
COCINAMOS PARA TI

• Consulte la información sobre alérgenos al final de esta carta

willy WORLD CUISINE

ENTRANTES FRÍOS

	1/2 Ración	Ración	Alérgenos
Jamón Ibérico bellota Cinco Jotas	16€	28€	
Caña de lomo bellota Cinco Jotas	16€	28€	
Queso curado D.O. Cádiz en manteca o pimentón •	10€	16€	3
Atún mechado •	10€	18€	1-7-11-12
Pastel de cabracho •	10€	18€	2-3-12
Ensaladilla rusa con gambones y crema de atún •	10€	18€	2-3-12
Paté de oca y crujiente de jamón de pato •		16€	1-7

	Ud.	Alérgenos
Tosta de anchoa sobre picadillo de aceitunas •	(Ud) 3.50€	1-12
Tosta de sardina ahumada y caponada de verduras •	(Ud) 3.50€	1-12

ENTRANTES CALIENTES

	Ud.	Alérgenos
Boquerones rellenos •	(Ud) 2.50€	1-2-7-12
Buñuelos de bacalao en salsa pil-pil •	(Ud) 2.50€	1-2-11-12
Tortillitas de camarones •	(Ud) 2.50€	1-2-11-14
Croquetas gourmet • (carabinero, choco, bacalao, puchero, jamón, pollo de corral)	(Ud) 2.00€	1-2-3-8-13-14

	1/2 Ración	Ración	Alérgenos
Flor de alcachofa al carbón o al PX	12€	19€	
Alcachofas y gambones en tempura •	10€	18€	1-2-3-7-11-14
Pulpo a la brasa •		26€	13
Pulpo a la gallega •		26€	13
Huevos rotos, papas e Ibérico •	10€	18€	2
Revuelto de ajetes, setas, gambas y jamón •		18€	2-11-14
Revuelto de espárragos de mar y ortigas •		22€	1-2
Gambas al pil-pil o al ajillo •		18€	11-14

PIDE TU PLATO ESPECIAL

WEGY 1975

para veganos y vegetarianos
sin gluten, para intolerancias y antojitos.
COCINAMOS PARA TI

• Consulte la información sobre alérgenos al final de esta carta

willy WORLD CUISINE

FRITURITAS

	1/2 Ración	Ración	Alérgenos
Taquitos bacalao •	10€	18€	1-12
Dados de choco •	10€	18€	1-2-11-12-13
Calamares •	10€	18€	1-13
Boquerones •	10€	18€	1-12
Salmonetitos •	10€	18€	1-12
Puntillitas •	10€	18€	1-13
Ortigas de mar fritas •	11€	20€	1-13

ENSALADAS Y TEMPORADA

	Ración	Alérgenos
Ensalada Burrata Capresse •	20€	1-2-3-11
Ensalada templada de perdiz escabechada •	22€	11
Ensalada Roastbeaf Retinto a la mostaza y miel •	18€	9-11
Pulpo tres gustos, magnífica combinación •	22€	2-4-11-13
Pimientos asados con ventresca de bonito •	18€	11-12
Quesos fundidos y crujiente de espinacas y gambón •	18€	2-3-4-7-11-14
Salmón marinado, aguacates y vinagreta •	18€	11-12
Ensalada de siempre •	16€	2-11-12
Parrillada de verduras a las finas hierbas	18€	
Salmorejo con mojama y piñones o con Ibérico y huevo duro •	12€	1-2-11-12
Gazpacho andaluz •	10€	1-7-11

TARTAR · CARPACCIO · CEVICHE · TATAKI

	Ración	Alérgenos
Atún con toque asiático •	28€	4-6-7-12
Tartar de atún •	24€	2-3-6-7-11-12
Tartar de ventresca •	28€	2-3-6-7-11-12
Carpaccio de atún •	20€	11-12
Carpaccio de carabinero •	28€	11-14
Carpaccio de gambas •	20€	11-14
Tataki de atún •	22€	6-7-12
Steak tartar de Retinto •	20€	1-2-3-7-9-11-12
Carpaccio de Retinto •	18€	3-11
Ceviche de langostino y pulpo •	26€	8-11-12-13-14
Sashimi de ventresca •	28€	7-12

PIDE TU PLATO ESPECIAL

WEGY

para veganos y vegetarianos
sin gluten, para intolerancias y antojitos.
COCINAMOS PARA TI

• Consulte la información sobre alérgenos al final de esta carta

willy WORLD CUISINE

ARROCITOS Y SUGERENCIAS

Por persona

	Ración	Alérgenos
Arroz caldoso tierra y mar (por persona) •	18€	11-12-13-14
Arroz meloso con setas y maricos (por persona) •	18€	11-12-13-14
Arroz negro •	18€	7-12-13
Arroz del señorito •	18€	11-12-13-14
Arroz con conejo y caracoles	18€	
Arroz con magro y verduras	18€	
Arroz con codorniz y boletus	18€	
Arroz al gusto	18€	
Arroz vegetariano	18€	

	Por kg	Alérgenos
Arroz caldoso con bogavante (350g aprox. por persona, mín. 2) •	125€/kg	11-14
Arroz caldoso con carabineros (250g aprox. por persona, mín. 2) •	150€/kg	11-14

	Ración	Alérgenos
Fideos con coquinas o almejas (por persona) •	20€	1-13
Fideuá negra (por persona) •	20€	1-2-3-11-12-13
Fabes con choco y almejas (por persona) •	20€	2-3-11-12-13

CALDERETAS

Por persona - Mín. 2 personas

	Ración	Alérgenos
Caldereta de pescado •	38€	1-3-11-12-13-14
Zarzuela de marisco •	48€	1-3-11-12-13-14

SOPAS Y CALDOS

Por persona

	Ración	Alérgenos
Sopa de marisco al Pernod Ricard	18€	1-11-12-13-14
Consomé al Jerez con yema de huevo	12€	1-2-8-11
Crema de marisco	18€	3-8-11-14

PIDE TU PLATO ESPECIAL

WEGY 1975

para veganos y vegetarianos
sin gluten, para intolerancias y antojitos.
COCINAMOS PARA TI

• Consulte la información sobre alérgenos al final de esta carta

willy WORLD CUISINE

MARISCOS

	1/2 Ración	Ración	Alergenos
Ostras nº 3 Daniel Sorlut natural o brasa •		(ud) 3.50€	13
Ostras en tempura o ceviche •		(ud) 5€	13
Esculpiñas •	12€	20€	13
Almejas •	12€	20€	11-13
Coquinas	12€	20€	11-13
Gamba roja •	26€	49€	11-14
Gambas •	21€	39€	11-14
Langostinos •	21€	39€	11-14
Bogavantes (kg) •		(kg) 125€	11-14
Cigalas (kg) •		(kg) 120€	11-14
Carabineros (kg) •		(kg) 150€	11-14

ATÚN ROJO DEL ESTRECHO

	Ración	Alergenos
Ventresca a la brasa o plancha •	28€	12
Lomo blanco a la brasa o encebollado •	24€	12
Tarantelo confitado al romero •	24€	12

PESCADOS

Recomendamos al estilo de a bordo y a la crema
A la brasa / al aceite / al horno / a la sal / a la espalda / Frita
Lubina / Rodaballo / Lenguado / Pargo / Urta / Gallineta / Brótola

	Precio (kg)	Alergenos
Pescados enteros por kg •	54€	12

PESCADO EN RACIONES

	Ración	Alergenos
Pez espada •	24€	12
Brocheta de rape •	24€	12
Calamar a la plancha •	28€	13
Rape a la plancha o en salsa de la casa •	28€	12
Gallo San Pedro •	28€	12
Salsa de la casa, roteña, coñac, plancha.		1-3-7-11
Urta o Pargo al gusto •	28€	12
Salsa de la casa, roteña, coñac, plancha.		1-3-7-11

Guarniciones ESPECIALES ... 9€

• Consulte la información sobre alérgenos al final de esta carta

willy WORLD CUISINE

CARNES AL CARBÓN

	Ración
Chateaubriand Corte de la parte gruesa del solomillo, con color y textura.	52€
Filet Mignon Parte baja del solomillo de un sabor inconfundible para quienes gustan de la carne hecha sin renunciar a un magnífico sabor.	28€
Tournedo Parte central del solomillo. Se caracteriza por su corte en medallón alto, preferentemente para tomar poco hecho.	28€
Entrecot de Retinto Espectacular corte del lomo bajo, con gran sabor. Madurada 45 días.	24€
Retinto RECOMENDADO Lomo alto de vaca. Madurada 45 días.	28€
Vaca Simmental Certificada (kg) Corte de carne del lomo alto. Madurada 45 días.	90€
Waygu NACIONAL Madurada 45 días en finca Santa Rosalía. Raza bobina Waygu originaria de Japón, criada por finca Santa Rosalía en Vizmalo (Burgos).	150€
Frisona (kg) Carne de vaca de 4 años de edad madurada 45 días.	75€
Ternera Avileña (kg) Espectacular corte de carne del lomo alto seleccionado.	79€
Chuleta de Rubia Gallega (kg)	94€
Chuletitas de cordera lechal	28€
Paletilla de cordero lechal	28€
Patita de cochinillo de Segovia	28€

CARNES 100% IBÉRICAS DE BELLOTA

5J Cinco Jotas

Presa	22€
Pluma	20€
Secreto	20€
Solomillo	20€
Lagarto	20€
Abanico	20€

Pregunte por las carnes especiales del día

Guarniciones ESPECIALES ... 9€

• Consulte la información sobre alérgenos al final de esta carta

willy WORLD CUISINE

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Listados de alérgenos

1. **GLUTEN**
2. **HUEVOS**
3. **LÁCTEOS**
4. **NUECES**
5. **CACAHUETES**
6. **SÉSAMO**
7. **SOJA**
8. **APIO**
9. **MOSTAZA**
10. **ALTRAMUCES**
11. **SULFITOS**
12. **PESCADO**
13. **MOLUSCOS**
14. **CRUSTÁCEOS**

NOTA INFORMATIVA EU. Nº 1169/2011

Los consumidores pueden dirigirse al pesonal de este establecimiento para obtener información sobre los alimentos que pueden producir alérgias o intolerancias.

En esta carta los alimentos se identifican de la siguiente manera:

1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14

Ejemplo: Volcán de ensaladilla rusa • 4-9-12

willy WORLD CUISINE

WILLY

willy

WORLD CUISINE

www.willy1975.com