



VICTO
—RIA8
ENGLISH /
FRANÇAIS

VICTORIA
8.8



ENTRADAS STARTERS ENTRÉES

R.

Anchoa del Cantábrico (unidad)	2'50
Cantabrian anchovy (individual serving)	2'50
Anchois de Cantabrie (unité)	2'50
-	
Barquita de anchoas	3'50
Anchovy crostini	3'50
Barquette d'anchois	3'50
-	
Alcaucil relleno (unidad)	4'50
Stuffed artichoke (individual serving)	4'50
Artichaut farci (unité)	4'50
-	
Tosta de atún	10
Tuna on toasted bread	10
Toast de thon	10
-	
Tosta de brie	10
Brie on toasted bread	10
Toast de brie	10
-	
Tosta de champiñones	10
Mushrooms on toasted bread	10
Toast de champignons	10
-	
Tosta de roquefort	10
Roquefort on toasted bread	10
Toast de roquefort	10
-	
Bocados de Padrón con huevo de codorniz	12
Padrón pepper bites with quail's egg	12
Bouchées de poivrons avec œuf de caille	12
-	
Ravioli de cola de toro	15
Bull tail ravioli	15
Ravioli de queue de taureau	15
-	
Tartar de salchichón	16
Iberian pork salami tartare	16
Tartare de saucisson	16
-	

Salmón marinado	16
Marinated salmon	16
Saumon mariné	16
-	
Gambas al ajillo con aguacate	16
Garlic prawns with avocado	16
Crevettes à l'ail accompagnées d'avocat	16
-	
Hígado de pato macerado	22
Marinated duck liver	22
Foie de canard mariné	22
-	
Alcachofitas con jamón	19
Baby artichokes with ham	19
Petits artichauts avec du jambon	19
-	
Alcachofitas con foie	22
Baby artichokes with foie gras	22
Petits artichauts avec du foie gras	22
-	
Foie a la plancha	24
Sautéed foie gras	24
Foie grillé	24

.....

CHACINAS CURED MEATS CHARCUTERIE

R.

Queso	18
Cheese	18
Fromage	18
-	
Caña de lomo	24
Pork loin	24
Filet de porc séché	24
-	
Jamón serrano	24
Serrano ham	24
Jambon serrano	24
-	

RESTAURANTE VICTORIA8

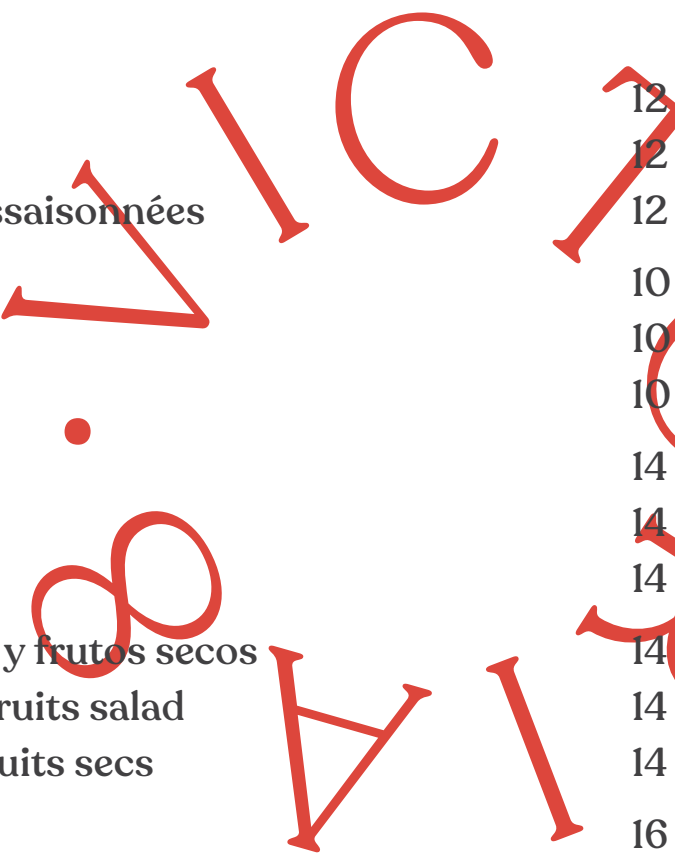
Variado de chacinas	25
Assortment of cured meats	25
Assortiment de charcuteries	25

MARISCOS SEAFOOD FRUITS DE MER R.

Mejillones al vapor	14
Steamed mussels	14
Moules à la vapeur	14
-	
Carabineros	22
Scarlet shrimps	22
Gambons écarlates	22
-	
Langostinos	90
Langoustines	90
Gambas	90
-	
Gambas de Huelva	120
Prawns from Huelva	120
Crevettes de Huelva	120

ENSALADAS SALADS SALADES R.

Salmorejo de la casa	9
Chilled tomato soup with bread	9
Soupe froide de tomates	9
-	
Papas aliñás	10
Dressed potato salad	10
Salade de pommes de terre en vinaigrette	10
-	
Ensaladilla de pulpo	12
Russian salad with octopus	12
Salade russe au poulpe	12
-	



Tomate aliñado	12
Tomato salad	12
Tomates en tranches assaisonnées	12
-	
Ensalada de la casa	10
House salad	10
Salade du chef	10
-	
Ensalada de mejillones	14
Mussel salad	14
Salade de moules	14
-	
Ensalada de queso azul y frutos secos	14
Blue cheese and dried fruits salad	14
Salade au bleu et aux fruits secs	14
-	
Ensalada de alcacofas	16
Artichoke salad	16
Salade d'artichauts	16
-	
Tomate, atún y aguacate	16
Tomato, tuna and avocad	16
Tomate, thon et avocat	16
-	
Parrillada de verduras	14
Grilled vegetables	14
Grillade de légumes	14

FRITOS FRIED DISHES PLATS FRITS

	R.
Croquetas de jamón	12
Ham croquettes	12
Croquettes de jambon	12
-	
Croquetas de cola de toro	14
Bull tail croquettes	14
Croquettes de queue de taureau	14
-	

Empanadillas de perdiz	13'50
Partridge pastries	13'50
Empanadillas de perdrix	13'50
-	
Crocanti de langostinos y maíz tostado	12
Langoustine bites with toasted maize	12
Crocanti de gambas et mais grillé	12
-	
Pincho de morcilla de Burgos	12
Spiced blood and rice sausage	12
Brochette de boudin de Burgos	12
-	
Tempura de verduras al alioli suave	12
Vegetables in tempura with mild aioli	12
Tempura de légumes à la sauce aioli douce	12
-	
Tempura de espárragos blancos al roquefort	12
White asparagus in tempura with roquefort	12
Tempura d'asperges blanches au roquefort	12
-	
Saquitos de verduras y roquefort	13
Vegetable and Roquefort parcels	13
Aumônières aux légumes et roquefort	13
-	
Ortiguillas	13
Sea anemones	13
Anémones de mer	13
-	
Boquerones al limón	12
Anchovies marinated in lemon	12
Anchois au citron	12
-	
Pescaíto variado (x persona)	16
Fried fish assortment (per person)	16
Assortiment de poissons frits (par personne)	16
-	
Choco	12
Cuttlefish	12
Seiche	12
-	

Taquitos de merluza	16
Hake pieces	16
Dés de merlu	16
-	
Patatas fritas caseras	4
Homemade chips	4
Frites maison	4

RESTAURANTE VICTORIA8

REVUELTOS S. EGGS ŒUFS BROUILLÉS R.

Bacalao dorado	12
With salt cod and potato	12
À la morue dorée	12
-	
De papas y jamón	12
With potato and ham	12
Aux pommes de terre et jambon	12
-	
De salmón y queso	14
With salmon and cheese	14
Au saumon et fromage	14
-	
Tomatá de huevos fritos con papas	12
Ratatouille with fried eggs and potatoes	12
Ratatouille avec œufs au plat et pommes de terre	12
-	
Huevos rotos con chistorritas	14
'Broken' fried eggs with chistorra	14
Œufs brouillés avec de la chistorra	14

ARROCES RICE DISHES RIZ R.

Risotto de gambas	12
Prawn risotto	12
Risotto aux crevettes	12
-	

VICTO —RIAS

Risotto de setas	12
Mushroom risotto	12
Risotto aux champignons	12
—	
Arroz caldoso de pescado y marisco*	17
Rice stew with seafood and fish*	17
Riz dans son jus au poisson et fruits de mer*	17
—	
Arroz caldoso de carabineros*	28
Rice stew with scarlet shrimps*	28
Riz dans son jus aux gambons écarlates*	28
—	
Arroz negro*	17
Rice with squid ink*	17
Riz noir*	17
—	
Paella de presa*	19
Paella with pork*	19
Paella au porc ibérique*	19
—	
Paella de carabineros*	28
Paella with scarlet shrimp*	28
Paella aux gambons écarlates*	28

*Arroces y paellas, mínimo para 2 personas

*Rice dishes and paellas, minimum 2 people

*Riz et paellas, minimum deux personnes

GUISOS STEWS PLATS

R.

Guiso del día	12
Stew of the day	12
Plat du jour	12
—	
Fideuá con cola toro	17
Pasta paella with bull tail	17
Fideuà à la queue de taureau	17
—	

Fideuá con pescado y marisco	17
Pasta paella with seafood and fish	17
Fideuà au poisson et fruits de mer	17
-	
Setas con langostinos	16
Mushroom and langoustines	16
Champignons accompagnés de gambas	16
-	
Carrillada	14
Pork cheek	14
Joue de porc	14
-	
Cola de toro	16
Bull tail	16
Queue de taureau	16

PESCADOS FISH POISSONS

	R.
Vieiras (unidad)	10
Scallop (individual serving)	10
Coquille Saint-Jacques (unité)	10
-	
Crêpe de corvina	13
Sea bass crêpe	13
Crêpe au maigre	13
-	
Bacalao a la plancha	16
Grilled salt cod	16
Morue grillée	16
-	
Bacalao de cuaresma	16
Salt cod in sauce, typical during Lent	16
Morue de carême	16
-	
Bacalao con gulas	18
Salt cod with surimi strips	18
Morue accompagnée de Gulas	18
-	



Calamar de potera	16
Squid	16
Calamar de ligne	16
-	
Tartar de salmón	16
Salmon tartare	16
Tartare de saumon	16
-	
Tartar de atún rojo	18
Bluefin tuna tartare	18
Tartare de thon rouge	18
-	
Tartar de corvina	18
Sea bass tartare	18
Tartare de maigre	18

CARNES MEAT VIANDES

R.

Carpaccio de ternera	16
Beef carpaccio	16
Carpaccio de veau	16
-	
Steak tartar	22
Steak tartare	22
Steak tartare	22
-	
Solomillo al whisky	16
Pork in whisky sauce	16
Filet mignon de porc flambé au whisky	16
-	
Solomillo ibérico en salsa de ciruelas	16
Iberian pork chop in plum sauce	16
Filet mignon de porc ibérique aux prunes	16
-	
Presa trinchada	20
Sliced pork loin	20
Filet de porc ibérique en tranche	20
-	

Lomo bajo de vaca	22
Beef sirloin steak	22
Échine de vache	22
-	
Solomillo de ternera	22
Beef fillet	22
Filet mignon de veau	22
-	
Cochinillo al horno	24
Roast suckling pig	24
Cochon de lait cuit au four	24
-	
Chuletón de vaca madurada	55
Aged beef tenderloin	55
Côte de bœuf bien cuite	55

RESTAURANTE VICTORIA8

POSTRES DESSERTS DESSERTS

Marquesitas de chocolate negro		R.
Dark chocolate marquesitas		3'50
Marquesitas au chocolat noir		3'50
-		
Marquesitas de chocolate blanco		4
White chocolate marquesitas		4
Marquesitas au chocolat blanc		4
-		
Tarta de queso		4
Cheesecake		4
Gâteau au fromage		4
-		
Tocino de cielo		4
Custard dessert		4
Flan andalou		4
-		
Milhoja de nata		5
Millefeuille with cream		5
Millefeuille à la crème		5
-		
Coulant con helado		4'50
Coulant with ice cream		4'50
Coulant avec une boule de glace		4'50
-		
Tatin de manzana con helado		4'50
Apple tarte Tatin with ice cream		4'50
Tarte tatin à la pomme avec une boule de glace		4'50
-		
Tiramisú		4'50
Tiramisu		4'50
Tiramisu		4'50
-		
Torrija con helado		6'50
Spanish French toast with ice cream		6'50
Pain perdu avec une boule de glace		6'50
-		

Helado del día	3'50
Ice cream of the day	3'50
Glace du jour	3'50
-	
Helado de turrón	3'50
Nougat ice cream	3'50
Glace au nougat	3'50
-	
Helado de vainilla	3'50
Vanilla ice cream	3'50
Glace à la vanille	3'50
-	
Helado de dulce de leche	4
Caramelised milk ice cream	4
Glace à la confiture de lait	4
-	
Helado de yogur	4
Yogurt ice cream	4
Glace au yahourt	4
-	
Variado de postres - mediano	13
Assortment of desserts - medium	13
Assortiment de desserts - moyen	13
-	
Variado de postres - grande	18
Assortment of desserts - large	18
Assortiment de desserts - grand	18
-	
Zumo de naranja natural	3'50
Fresh orange juice	3'50
Jus d'orange pressé	3'50
-	
Fruta natural	4
Fresh fruit	4
Fruit entier	4

VICTORIA
8.8

.....
@RESTAURANTEVICTORIA8
WWW.VICTORIA8.ES
.....