



ENTRANTES FRIOS

Ensaladilla con pulpo y ventresca con jugo de pimientos asados.	11'00€
“Esgarraet” con mojama de almadraba y bacalao desmigado.	12'50€
Tomates de temporada con ventresca y salazones.	14'50€
Anchoas de bota en salazón.	2'50€/u
Lomos de sardina macerados con Teja de parmesano, humus de berenjena a la llama y reducción de balsámico.	3'00€/u
Ensalada de hojas verdes con jamón ibérico, queso de cabra y salsa de mostaza.	12'50€
Servicio de pan.	0'90€

ENTRANTES CALIENTES

Croqueta de jamón y pollo.	1'50/u€
Croqueta de chipirones en su tinta.	1'60/u€
Croqueta de rabo de toro.	1'60/u€
Buñuelo de bacalao.	1'70€/u
Bao de carrillera de ternera con mayonesa de kimchi.	2'50€/u
Huevo 63º con verduras, setas y puré de patata trufado	12'00€
Sepionet de playa con ajos tiernos y cebolla	12'50€
Coca de “oli”, pisto y puntilla rebozada	14'00€
Pulpo asado al carbón con parmentier de sobrasada y cebolla caramelizada.	17'00€
Calamar a la romana.	15'00€

MELOSOS Y GUIOS

Arroz meloso de pato y foie.	14'00€
Arroz meloso de rodaballo, langostinos y setas.	16'00€

ARROCES SECOS

Paella de verduras de nuestra huerta.	11'00€
Paella de bacalao, col y garbanzos.	11'50€
Arroz negro con sepia y calamar.	11'50€
Arroz al horno a la antigua con pasas al moscatel*	13'00€
Arroz a banda al estilo del “Senyoret”.	14'00€
“Fideuà” de mariscos.	14'50€
Paella de mariscos.	15'00€
Paella “d’hivern” (pato, foie y verduras)*	16'00€
Paella valenciana (pato, pollo ,conejo y caracoles)*	14'50€
Paella de rape y carabineros.	19'00€

Todos estos platos son como mínimo para dos personas
Máximo dos tipos de arroz por mesa
*Por encargo, con un día de antelación

PESCADO

Merluza al papillote con verduras.	13'50€
Lomo de lubina al horno con crema de hervido valenciano.	14'50€
Rodaballo confitado con tagliatelle de sepia y bísquet de galeras.	17'00€

CARNE

Jarrete de cordero con cuscús de setas y boniato asado.	18'00€
Solomillo de ternera a la sartén con foie.	22'00€
Lomo de ternera de montaña D.O. Valle del Esla 350g	22'00€

EN LAS BRASAS PARA CENAR

Sepia con parmentier de sobrasada.	11'50€
Lubina del Mediterráneo	15'00€
Lomo de rodaballo.	17'00€
Solomillo ternera de montaña.	21'00€
Lomo de ternera de montaña D.O. Valle del Esla 350g	22'00€

POSTRES CASEROS

Sorbete de limón y hierbabuena.	6'00€	Torrija caramelizada con crema inglesa y helado de leche.	6'00€	Tarta de la Abuela (pastel de merengue caramelizado con crema pastelera).	5'00€
Ensalada de frutas naturales.	7'00€	Helados artesanos (consultar sabores).	5'50€	Hojaldre con manzana y helado de vainilla.	5'50€
Chocolate con chocolate.	6'50€				

Servicios e IVA incluidos