

01

ENTRANTES

Frios y calientes

CARNES Y PESCADOS

Productos de temporada

02

03

PAELLAS Y ARROCES

Variedades y elaboraciones

MENÚ INFANTIL

Para los más pequeños

04

05

POSTRES

El broche final a nuestra cocina



AARROZANTE

*Donde cada grano,
cuenta una historia del Mediterráneo...*

ENTRANTES FRÍOS

SALMOREJO CON JAMÓN IBÉRICO Y HUEVO	  	12,00 €
TOMATES DE LA HUERTA CON VENTRESCA DE ATÚN	 	16,00 €
ENSALADA FRESCA MIXTA CON MELVA	  	14,00 €
<i>Variedad de lechugas, zanahoria, maiz, tomate, pepino, cebolla, huevo cocido y melva.</i>		
GILDAS CON ANCHOAS, ACEITUNAS Y PIPARRAS (2 uds.)	 	7,00 €
ENSALADILLA DE GAMBAS	  	14,00 €
PAPAS ALIÑÁS CON MELVA	 	12,00 €

ENTRANTES CALIENTES

PIMIENTOS FRITOS DEL PADRÓN CON SAL GRUESA		10,00 €
CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN IBÉRICO CON ALIOLI SUAVE	  	16,00 €
CROQUETAS CASERAS DE GAMBAS AJILLO	    	16,00 €
REVUELTO DE JAMÓN IBÉRICO Y GAMBONES	  	16,00 €
GAMBAS CRISTAL FRITAS CON PIMIENTOS ASADOS Y HUEVO CUAJADO	   	16,00 €
CHOCO FRITO DE LA COSTA	  	16,00 €
BOQUERONES FRITOS AL LIMÓN	 	16,00 €
CORAZONES DE ALCACHOFAS SALTEADAS CON LANGOSTINOS Y JAMONCITO	 	17,00 €
GAMBONES AJILLO CON HUEVO CUAJADO Y SU PEREJIL	  	17,00 €

CARNES

PRESA IBÉRICA DE BELLOTA D.O. JABUGO CON PATATAS FRITAS

25,00 €

La joya de la dehesa. Corte de máxima infiltración, sabor intenso y calidad certificada.

SOLOMILLO DE VACA GALLEGA CON LÁMINAS DE BATATA FRITA Y ESPÁRRAGOS

28,00 €

Corte noble de vaca de sabor intenso, acompañada de los matices dulces de la batata y el toque verde de los espárragos.

PESCADOS

REJO DE PULPO ASADO CON PARMENTIER DE PATATA AL PIMENTÓN

26,00 €

Textura tierna del pulpo asado, descansando sobre una sedosa base de puré de patata sazonada al pimentón.

LOMOS DE LUBINA CON VERDURITAS SALTEADAS

18,00 €

La delicadeza de la lubina blanca y jugosa, realzada por la frescura de una selección de verduras de temporada.

CALAMAR DE LA COSTA A LA PLANCHA

25,00 €

Un homenaje a la sencillez y al producto de origen. Textura suave y sabor auténtico, cocinado con el mimo que solo el buen producto fresco merece.

NUESTRA ESENCIA... APROZANTE

A BANDA     

Lomos de lubina y calamares

SENYORET     

Calamares, cazón y cola de gambón

SENYORET CON ALCACHOFAS     

Calamares, cazón, cola de gambón y alcachofas

PULPO     

Pulpo, calamares, cazón y cola de gambón

NEGRA     

Calamares, cazón, cola de gambón y tinta de calamar

NEGRA CON CARABINEROS     

Carabineros, calamares, cazón, cola de gambón y tinta de calamar

MARISCO     

Cigalas, calamares, cazón, cola de gambón, mejillones y langostinos

BOGAVANTE     

Bogavante, calamares, cazón y cola de gambón

CARABINEROS     

Carabineros, calamares, cazón y cola de gambón

VERDURAS DE TEMPORADA 

Pimientos, zanahoria, puerro, cebolla, alcachofas y espárragos

POLLO CON VERDURAS DE TEMPORADA 

Pollo, pimientos, zanahoria, puerro y cebolla

PATO Y BOLETUS 

Pato y boletus

PATO CON BOLETUS Y FOIE 

Pato con boletus y foie

DE IBÉRICOS 

Presa ibérica, boletus y espárragos

VALENCIANA (por encargo)

Pollo, conejo, judía verde, garrofón y caracoles

PAELLA

18 €

CALDO

20 €

FIDEUÀ 

20 €

21 €

28 €

28 €

20 €

20 €

30 €

26 €

26 €

26 €

30 €

30 €

30 €

30 €

19 €

19 €

20 €

25 €

28 €

25 €

22 €

MENÚ INFANTIL

PASTA CON TOMATE Y HUEVO

12,00 €

Pasta con una suave salsa de tomate y huevo, un plato sencillo, sabroso y muy reconfortante.

PECHUGA DE POLLO CON PATATAS

14,00 €

Pechuga de pollo tierna y dorada, que la hace irresistible para los más pequeños.

DELICIAS DE POLLO CON PATATAS

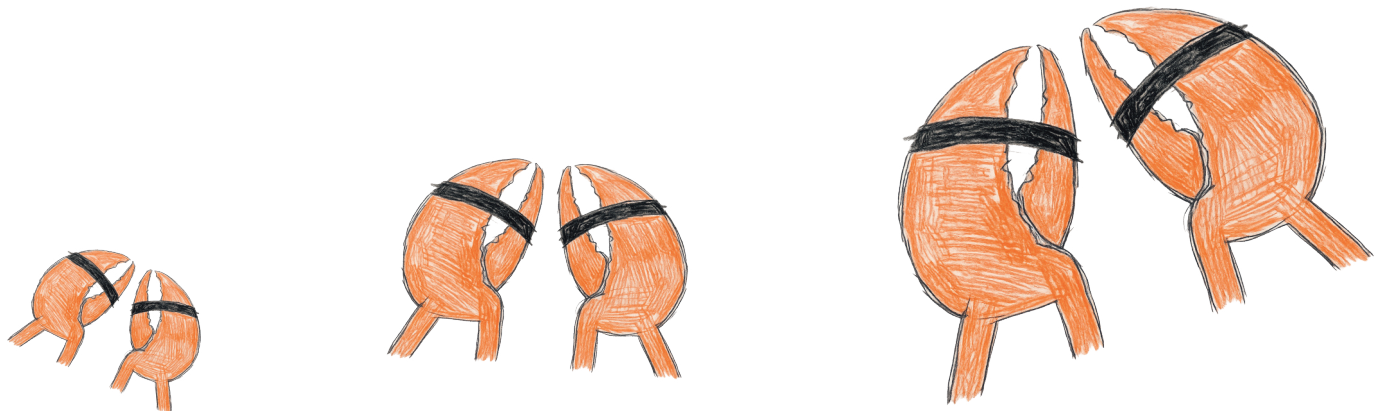
12,00 €

Trocitos de pollo crujientes por fuera y jugosos por dentro, acompañados de patatas doradas.

HAMBURGUESA DE TERNERA CON PATATAS

14,00 €

Hamburguesa de ternera suave y jugosa, servida con patatas fritas para un plato completo y delicioso.



POSTRES

TORRIJA BRIOCHE CARAMELIZADA CASERA, CON HELADO Y CREMA DE VAINILLA Y LOTUS



8,50 €

Un tributo a la repostería casera. El contraste perfecto entre el crujiente del caramelo y el corazón tierno del brioche, realzado por la frescura del helado y la esencia de la vainilla.

TARTA DE QUESO CASERA CON GALLETA CRUJIENTE Y MERMELADA DE FRUTOS ROJOS



7,50 €

Un clásico de elaboración propia. Textura sedosa y sabor auténtico, en equilibrio con el crujiente de la galleta y la frescura natural de una selección de frutos rojos.

BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA



7,50 €

Puro placer de chocolate. Un bocado dulce y reconfortante que encuentra su equilibrio perfecto en la frescura del helado de vainilla.

FRUTA VARIADA DE TEMPORADA

7,00 €

Un homenaje a la sencillez y al producto de origen. Fruta fresca seleccionada para ofrecer el final más ligero y saludable.

ALÉRGENOS



Gluten

Cereales que contienen gluten y sus derivados



Huevos

Huevos y productos a base de huevo



Frutos de Cáscara

Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pistachos...



Lácteos

Leche y sus derivados (incluye lactosa)



Pescado

Pescado y productos a base de pescado



Moluscos

Moluscos y productos a base de moluscos



Crustáceos

Crustáceos y productos a base de crustáceos



Cacahuets

Cacahuets y productos a base de cacahuets



Soja

Soja y productos a base de soja



Apio

Apio y productos derivados



Mostaza

Mostaza y productos derivados



Granos de Sésamo

Granos de sésamo y productos derivados



Altramuces

Altramuces y productos a base de altramuces



Dióxido de Azufre y Sulfitos

Dióxido de azufre y sulfitos > 10 mg/kg o 10 mg/l