

01

ENTRANTES

Fríos 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

ENSALADILLA DE GAMBAS   	14,00 €
SALMOREJO CON JAMÓN IBÉRICO Y HUEVO   	12,00 €
ENSALADA DE LA HUERTA CON MELVA  	14,00 €
GILDAS CON ANCHOAS, ACEITUNAS Y PIPARRAS  	3,50 €
PATATAS ALIÑADAS CON MELVA  	12,00 €
TOMATES DE LA HUERTA CON VENTRESCA DE ATÚN  	15,00 €

ENTRANTES CALIENTES

CROQUETAS CASERAS DE GAMBAS AJILLO   	18,00 €
GAMBAS CRISTAL FRITAS CON PIMIENTOS ASADOS Y HUEVO CUAJADO   	17,00 €
CHOCO FRITO   	16,00 €
BOQUERONES FRITOS AL LIMÓN  	16,00 €
CORAZONES DE ALCACHOFAS SALTEADAS LANGOSTINOS Y JAMONCITO  	17,00 €
GAMBONES AJILLO CON HUEVO CUAJADO Y SU PEREJIL  	17,00 €
CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN IBÉRICO CON ALIOLI SUAVE   	18,00 €
REVUELTO DE JAMÓN IBÉRICO Y GAMBONES  	15,00 €
PIMIENTOS FRITOS DEL PADRÓN CON SAL GRUESA	10,00 €

CARNES

PRESA IBÉRICA DE BELLOTA D.O. JABUGO 22,00 €

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

**SOLOMILLO DE BUEY
CON LÁMINAS DE BATATA FRITA Y ESPÁRRAGOS** 28,00 €

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

PESCADOS

REJO DE PULPO ASADO CON PURÉ 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  24,00 €

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  24,00 €

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...

A BANDA     

SENYORET     

SENYORET CON ALCACHOFAS     

PULPO     

NEGRA     

NEGRA CON CARABINEROS     

MARISCO     

BOGAVANTE     

CARABINEROS     

VERDURAS DE TEMPORADA 

POLLO CON VERDURAS DE TEMPORADA 

PATO Y BOLETUS 

PATO CON BOLETUS Y FOIE 

DE IBÉRICOS (ponemos la carne trinchadita sobre el arroz) 

VALENCIANA 

	PAELLA	CALDOSO	MELOSO	FIDEUA
A BANDA	19 €			
SENYORET	20 €	20 €	20 €	20 €
SENYORET CON ALCACHOFAS	22 €			
PULPO	25 €			25 €
NEGRA	20 €	20 €	20 €	20 €
NEGRA CON CARABINEROS	30 €			
MARISCO	26 €	26 €	26 €	26 €
BOGAVANTE	30 €	30 €	30 €	
CARABINEROS	30 €	30 €	30 €	
VERDURAS DE TEMPORADA	19 €			19 €
POLLO CON VERDURAS DE TEMPORADA	19 €			
PATO Y BOLETUS	25 €			
PATO CON BOLETUS Y FOIE	28 €			
DE IBÉRICOS (ponemos la carne trinchadita sobre el arroz)	24 €			
VALENCIANA	22 €			

MENÚ INFANTIL

PECHUGA EMPANADA

14,00 €

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

PASTA CON TOMATE Y HUEVO (RIGATONI)

12,00 €

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

DELICIAS DE POLLO CON PATATAS

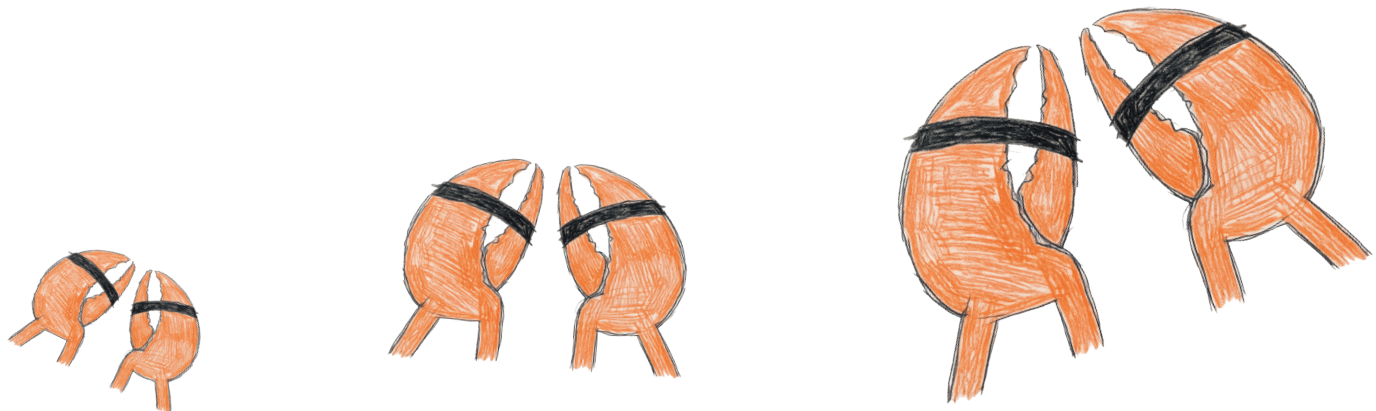
12,00 €

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**  **9,00 €**

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**  **7,00 €**

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.

MANGO CON HELADO DE COCO Y CRUMBLE DE NARANJA  **9,00 €**

Una combinación exótica y refrescante de elaboración artesanal. Dulzura tropical fundida con la cremosidad del helado de coco y el contraste cítrico y crujiente de nuestro crumble de naranja.

BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA  **7,00 €**

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

CHEESECAKE DE CHOCOLATE BLANCO Y PISTACHO  **9,00 €**

Una tentación cremosa de elaboración propia. La suavidad del chocolate blanco fundida con la intensidad del pistacho tostado, creando un equilibrio perfecto de sabores y texturas.

FRUTA 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



Cacahuets

Cacahuets y productos a base de cacahuets



Huevos

Huevos y productos a base de huevo



Soja

Soja y productos a base de soja



Frutos de Cáscara

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



Apio

Apio y productos derivados



Lácteos

Leche y sus derivados (incluye lactosa)



Mostaza

Mostaza y productos derivados



Pescado

Pescado y productos a base de pescado



Granos de Sésamo

Granos de sésamo y productos derivados



Moluscos

Moluscos y productos a base de moluscos



Altramuces

Altramuces y productos a base de altramuces



Crustáceos

Crustáceos y productos a base de crustáceos



Dióxido de Azufre y Sulfitos

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