

FRÍOS | COLD

SALMOREJO CON JAMÓN IBÉRICO Y HUEVO <i>Salmorejo with cured ham and boiled egg</i>	12,00 €
TOMATE DE LA HUERTA CON VENTRESCA DE ATÚN <i>Seasonal tomatoes with tuna</i>	15,00 €
ENSALADA MIXTA CON MELVA <i>Mixed salad with frigate tuna</i>	14,00 €
GILDAS CON ANCHOAS, ACEITUNAS Y PIPARRAS (2 UDS.) <i>Gildas with anchovies, olives and piparras (2 ud.)</i>	7,00 €
ENSALADILLA DE GAMBAS <i>Prawns salad</i>	14,00 €
PAPAS ALIÑÁS CON MELVA <i>Marinated potatoes salad with tuna</i>	14,00 €

CALIENTES | HOT

PIMIENTOS DE PADRÓN FRITOS CON SAL GRUESA <i>Fried padron pepper with salt</i>	10,00 €
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO CON ALIOLI SUAVE <i>Iberian ham croquettes with mild aioli</i>	15,00 €
CROQUETAS DE GAMBAS AL AJILLO <i>Garlic prawn croquettes</i>	16,00 €
REVUELTO DE JAMÓN IBÉRICO Y GAMBONES <i>Scrambled eggs with Iberian ham and king prawns</i>	15,00 €
GAMBAS DE CRISTAL FRITAS CON PIMIENTO ASADO Y HUEVO CUAJADO <i>Fried crystal prawns with roasted pepper and set egg</i>	17,00 €
CHOCOS FRITOS DE LA COSTA <i>Deep fried cuttlefish from the coast</i>	16,00 €
BOQUERONES FRITOS AL LIMÓN <i>Fried anchovies with lemon</i>	16,00 €
CORAZONES DE ALCACHOFAS SALTEADAS CON LANGOSTINOS Y JAMONCITO <i>Sauteed artichoke hearts with prawns and ham</i>	17,00 €
GAMBONES AL AJILLO CON HUEVO CUAJADO Y SU PEREJIL <i>Garlic prawns with curdled egg and its parsley</i>	17,00 €

CARNES | MEATS

PRESA IBÉRICA DE BELLOTA CON PATATAS <i>Iberian acorn-fed pork shoulder with potatoes</i>	22,00 €
SOLOMILLO DE BUEY CON LÁMINAS DE BATATA FRITA Y ESPÁRRAGOS <i>Beef tenderloin with fried sweet potato and asparagus slices</i>	28,00 €

PESCADO | FISH

REJO DE PULPO A LA BRASA CON PARMENTIER DE PATATA AL PIMENTÓN <i>Grilled octopus with paprika potato parmentier</i>	26,00 €
LOMOS DE LUBINA CON VERDURAS DE TEMPORADA <i>Sea bass loins with seasonal vegetables</i>	18,00 €
CHOCO A LA BRASA <i>Grilled cuttlefish</i>	22,00 €

PAELLAS | PAELLA RICE

A BANDA <i>Lomos de lubina Sea bass fillets</i>	18,00 €
SENYORET <i>Calamar, cazón y cola de gambón Calamari, dogfish and peeled shrimp</i>	19,50 €
SENYORET CON ALCACHOFAS <i>Calamar, cazón, cola de gambón y alcachofas Calamari, dogfish, peeled shrimp and artichokes</i>	19,50 €
PULPO <i>Pulpo, calamar, cazón y cola de gambón Octopus, calamari, dogfish and peeled shrimp</i>	24,00 €
NEGRA <i>Calamar, cazón, cola de gambón y tinta de calamar Calamari, dogfish, peeled shrimp and squid ink</i>	20,00 €
NEGRA CON CARABINERO <i>Calamar, cazón, cola de gambón, tinta de calamar y carabinero Calamari, dogfish, peeled shrimp, squid ink and carabinero</i>	29,50 €
MARISCO <i>Cigalas, calamares, cazón, cola de gambón, mejillones y langostino Scampi, calamari, dogfish, peeled shrimp, mussels and langostin</i>	26,00 €
BOGAVANTE <i>Bogavante, calamar, cazón y cola de gambón Lobster, squid, dogfish and peeled shrimp</i>	29,50 €
CARABINEROS <i>Cola de gambón, calamares, tacos de cazón y carabineros Peeled shrimp, calamari, dogfish and scarlet shrimp</i>	29,50 €
VERDURAS DE TEMPORADA <i>Pimientos, zanahoria, puerro, cebolla, alcachofa y espárragos Peppers, carrot, leeks, onions, artichokes and asparagus</i>	19,00 €
POLLO CON VERDURAS DE TEMPORADA <i>Pollo, pimientos, zanahoria, puerro y cebolla Chicken with peppers, carrots, leeks and onions</i>	18,00 €

*Precio por persona.
Mínimo 2 pax*

ARROZANTE

LA CASA DEL ARROZ

PATO Y BOLETUS

Pato y boletus

Duck and boletus

25,00 €

PATO CON BOLETUS Y FOIE

Pato con boletus y foie

Duck with boletus and foie

28,00 €

DE IBÉRICOS

Presa ibérica, boletus y espárragos

Iberian pork, boletus and asparagus

24,00 €

VALENCIANA (SOLO POR ENCARGO 24H | ON

ORDER ONLY 24H

Pollo, conejo, judías verdes, alubia garrofón y caracoles

Chicken, rabbit, green beans, fava beans and snails

22,00 €

CALDOSOS | RICE IN BROTH

*Precio por persona.
Mínimo 2 pax*

BOGAVANTE

Bogavante, calamar, cazón y cola de gambón

Lobster, squid, dogfish and peeled shrimp

29,50 €

MARISCO

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

Scampi, calamari, dogfish, peeled shrimp, mussels and langostin

26,00 €

SENYORET

Calamar, cazón y cola de gambón

Calamari, dogfish and peeled shrimp

19,50 €

CARABINEROS

Cola de gambón, calamares, tacos de cazón y carabineros

Peeled shrimp, calamari, dogfish and scarlet shrimp

29,50 €

FIDEUÁ | FIDEUA

*Precio por persona.
Mínimo 2 pax*

FIDEUÁ SENYORET

Calamar, cazón y cola de gambón

Calamari, dogfish and peeled shrimp

19,50 €

FIDEUÁ DE PULPO

Pulpo, calamares, cazón y cola de gambón

Octopus, calamari, dogfish and peeled shrimp

24,00 €

FIDEUÁ NEGRA

Cazón, calamar, cola de gambón y tinta de calamar

Dogfish, calamari, peeled shrimp and squid ink

20,00 €

FIDEUÁ DE MARISCO

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

Crayfish, dogfish, calamari, peeled shrimp, mussels and langostin

26,00 €

FIDEUÁ DE VERDURAS DE TEMPORADA

Pimientos, zanahoria, puerro, cebolla, alcachofa y espárragos

Peppers, carrot, leeks, onions, artichokes and asparagus

19,00 €

MENÚ PARA NIÑOS |

CHILDREN'S MENU

PECHUGA DE POLLO CON PATATAS

Chicken breast with french fries

14,00 €

PASTA CON TOMATE Y HUEVO

Pasta with tomato and egg

12,00 €

NUGGETS DE POLLO CON PATATAS

Chicken nuggets with french fries

12,00 €

HAMBURGUESA DE TERNERA CON PATATAS

Beef burger with french fries

14,00 €

POSTRES | DESSERTS

TORRIJA BRIOCHE CARAMELIZADA CON HELADO Y CREMA DE VAINILLA Y LOTUS

Caramelised brioche toast with ice cream and vanilla and lotus cream

8,50 €

TARTA DE QUESO CON GALLETA CRUJIENTE Y MERMELADA DE FRUTOS ROJOS

Cheese cake with crunchy cookies and red berry jam

7,50 €

BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA

Brownie with vanilla ice cream

7,50 €

TIRAMISÚ CASERO

Homemade tiramisu

7,50 €

FRUTA VARIADA DE TEMPORADA

Assorted seasonal fruits

6,00 €

Servicio, pan y picos 2€ (IVA incl.)
Service, bread and sticks 2€ (VAT incl.)

IVA incluido
VAT included

AGUA Y REFRESCOS

AGUA MINERAL CON O SIN GAS 50CL <i>Still or sparkling mineral water 0,5cl</i>	2,00 €
AGUA MINERAL SIN GAS 1L <i>Still mineral water 1L</i>	3,00 €
COCA COLA ORIGINAL ZERO ZERO ZERO LIGHT	3,00 €
FANTA DE NARANJA LIMÓN <i>Orange lemon Fanta</i>	3,00 €
SPRITE	3,00 €
FUZE TEA	3,00 €
TÓNICA <i>Tonic</i>	3,00 €
AQUARIUS DE NARANJA LIMÓN <i>Orange lemon Aquarius</i>	3,00 €
BEBIDA ENERGÉTICA <i>Energy drink</i>	4,50 €
ZUMOS BATIDOS <i>Juices smoothies</i>	3,00 €

CERVEZAS

CRUZCAMPO 33CL	3,50 €
RADLER	3,50 €
HEINEKEN 0,0	3,50 €
HEINEKEN 33CL	3,50 €
ESTRELLA GALICIA	4,00 €
ESTRELLA GALICIA 0,0 TOSTADA <i>Estrella galicia 0,0 toasted</i>	3,50 €
ESTRELLA GALICIA 1906	4,50 €
ALHAMBRA 1925	4,50 €
ALHAMBRA RESERVA ROJA	4,50 €
CAÑA NACIONAL 0,4CL	4,00 €
CERVEZA SIN GLUTEN <i>Gluten-free beer</i>	3,50 €

VINOS TINTOS

QUINTA DE TARSUS	28,00 €
FINCA VILLACRECES PRUNO	24,00 €
PAGO DE CARRAOVEJAS	48,00 €
SEÑORÍO DE NAVAS CRIANZA	24,00 €
EMILIO MORO	36,00 €

SEÑORÍO DE NAVAS ROBLE

Botella | *Bottle* **18,00 €**

Copa | *Glass* **4,00 €**

VALDUBÓN ROBLE

Botella | *Bottle* **19,00 €**

Copa | *Glass* **4,50 €**

VALDUBÓN CRIANZA **22,00 €**

RAMÓN BILBAO **26,00 €**

AZPILICUETA **26,00 €**

PECES DE CIUDAD **22,00 €**

SOLAR VIEJO COSECHA

Botella | *Bottle* **18,00 €**

Copa | *Glass* **4,00 €**

SOLAR VIEJO CRIANZA

Botella | *Bottle* **20,00 €**

Copa | *Glass* **4,50 €**

IZADI CRIANZA **24,00 €**

VIÑAS DEL VERO

Botella | *Bottle* **15,00 €**

Copa | *Glass* **3,50 €**

BEMOLES **22,00 €**

VINOS BLANCOS

EL PERRO VERDE **28,00 €**

FENOMENAL **24,00 €**

ETCÉTERA

Botella | *Bottle* **16,00 €**

Copa | *Glass* **4,00 €**

PECES DE CIUDAD **22,00 €**

SEÑORÍO DE NAVAS

Botella | *Bottle* **18,00 €**

Copa | *Glass* **4,00 €**

PACO & LOLA **28,00 €**

TERRAS GAUDA **32,00 €**

ATRIUM **26,00 €**

CUNE MONOPOLE **22,00 €**

ARROZANTE

LA CASA DEL ARROZ

VIÑAS DEL VERO

Botella | *Bottle* 15,00 €

Copa | *Glass* 3,50 €

MIORO

Botella | *Bottle* 16,00 €

Copa | *Glass* 3,50 €

CASTILLO DE ANDRADE

Botella | *Bottle* 16,00 €

Copa | *Glass* 3,50 €

VIÑA BARREDERO 20,00 €

NIEBLA 16,00 €

FRIZZANTE BARBADILLO 18,00 €

VINOS ROSADOS

MONÓLOGO

Botella | *Bottle* 18,00 €

Copa | *Glass* 4,00 €

LAMBRUSCO MONTEBEIRIN 16,00 €

MATEUS ROSÉ 18,00 €

VIÑAS DEL VERO

Botella | *Bottle* 15,00 €

Copa | *Glass* 3,50 €

CAVAS Y CHAMPAGNES

CAVA SELECCIÓN BARCELÓ

Botella | *Bottle* 16,00 €

Copa | *Glass* 3,50 €

AIRE BRUT NATURE 28,00 €

JUVE & CAMPS RESERVA 42,00 €

MOËT CHANDON 75,00 €

CAFÉS

CAFÉ SOLO 2,00 €
Black coffee

CAFÉ CON LECHE 2,40 €
Coffee with milk

CAFÉ CORTADO 2,40 €
Black coffee with a dash of milk

CAFÉ CAPUCHINO 3,50 €
Cappuccino coffee

CAFÉ DESCAFEINADO 2,40 €
Decaffeinated coffee

CAFÉ BOMBÓN 2,50 €
Coffee with fat milk

VASO DE LECHE 2,00 €
Glass of milk

COLA CAO 2,50 €

INFUSIÓN 2,00 €
Infusion

IVA incluido
VAT included