

<b>ENTRADAS</b>	<b>€</b>
Jamón de bellota, lomo ibérico y queso añejo. <i>8-14</i>	19,75
Foie mi-cuit, tostas y confituras. <i>6-14</i>	14,75
Carpaccio de vacuno, alcachofa y champiñón. <i>5-8-10</i>	12,75
Anchoa del Cantábrico en salazón. (6) <i>8-11</i>	12,00
Tomate de temporada con mojama. <i>11-14</i>	8,00
Pan chapata con tomate natural rayado. <i>6</i>	1,50

<b>ENSALADAS</b>	<b>€</b>
Ensalada de endivias, palmitos, salmón y gulas. <i>4-7-9-10-11-13-14</i>	9,50
„ del chef con quesos, membrillo y frutos secos. <i>5-8-10-14</i>	9,50
„ de perdiz escabechada en nuestra cocina. <i>7-14</i>	11,75
„ de ventresca, escalibada, cebolleta y cogollos. <i>11-14</i>	11,75
„ de jamón de pato, confit y virutas de foie. <i>7-14</i>	11,75

<b>TAPAS DEL MAR</b>	<b>€</b>
Zamburiña en su concha a la plancha. <i>9</i> (unidad)	2,00
Clóchina o mejillón al vapor, según temporada. <i>9-14</i>	8,00
Tellinas en su jugo, abiertas en sartén. <i>9</i>	9,75
Sepionet a la plancha. <i>9</i>	7,75
Calamar de playa plancha. <i>9-14</i>	12,00
Pata de pulpo a la parrilla con puré de patata. <i>8-9</i>	16,50
Puntillas en fritura al estilo andaluz. <i>6-9</i>	11,00
La caja de “Pescaito frito” <i>4-6-9-11</i>	9,75
Almejas con alcachofas y jamón ibérico en salsa verde. <i>9-14</i>	13,50
Medallones de vieira al grill. <i>9</i>	15,75

<b>DE LA HUERTA Y EL CORRAL</b>	<b>€</b>
Pimiento del piquillo relleno de ventresca y salsa de chipirón. <i>4-6-7-8-11-14</i>	3,25
Flor de calabacín con foie, jamón y manzana a la pimienta rosa. <i>6-7-8</i>	4,50
Parrillada de verduras de temporada con salsa de calçots. <i>5-6-14</i>	9,75
Revuelto de matanza, con ajo - morcilla de Cazorla. <i>6-7-14</i>	8,75
Croquetas caseras. <i>4-6-7-8-9-11</i>	5,50

### **INFORMACIÓN SOBRE POSIBLES ALÉRGENOS:**

*1 - Altramuces, 2 - Apio, 3 - Cacahuetes, 4 - Crustáceos, 5 - Frutos secos (o de cáscara), 6 - Cereales con gluten, 7 - Huevos, 8 - Lácteos y sus derivados, 9 - Moluscos, 10 - Mostaza, 11 - Pescado, 12 - Sésamo, 13 - Soja, 14 - Sulfitos,*

<b>PESCADOS</b>	<b>€</b>
Dorada a la sal al aroma de eneldo. <b>11</b>	12,75
Ventresca de atún salteada con habitas y ajos tiernos. <b>11 - 14</b>	15,50
Bacalao gratinado con all i oli de membrillo. <b>6 - 7 - 11 - 14</b>	13,75
Merluza con almejas en salsa verde. <b>9 - 11 - 14</b>	15,50
Cogote de merluza en all i pebre. <b>5 - 11</b>	15,50
Lenguado plancha o en hojaldre. <b>6 - 11</b>	18,00
Suquet de rape con almejas y gambas. <b>4 - 5 - 9 - 11 - 14</b>	19,50

<b>CARNES</b>	<b>€</b>
Perdiz escabechada en nuestra cocina. <b>7 - 14</b>	15,75
Chuletitas de lechal fritas en sartén con setas.	15,75
Pierna de lechal deshuesada al horno. <b>14</b>	19,00
Paletilla de lechal al horno. <b>14</b>	24,00
Cochinillo deshuesado al aroma de cacao. <b>14</b>	16,50
Chuletón de vacuno mayor a la parrilla. <b>14</b>	19,50
Solomillo de ternera con foie fresco y salsa de Oporto. <b>2 - 6 - 7 - 8 - 10 - 14</b>	23,50

<b>ARROCES</b>	<b>€</b>
Arroz a banda. <b>2 - 4 - 9 - 11</b>	11,50
Paella de verduras de temporada y si gusta, con bacalao. <b>11</b>	11,50
Arroz negro en paella con chipirones en su tinta. <b>2 - 4 - 9 - 11</b>	11,50
Arroz meloso de caza y setas.	11,50
Arroz meloso de rape con cigalas, almejas y alcachofas. <b>2 - 4 - 9 - 11</b>	15,50
Arroz de bogavante en paella o meloso en caldero. <b>2 - 4 - 9 - 11</b>	19,50
Paella valenciana de pollo y conejo (encargar con 24 horas de antelación)	11,50

<b>FIDEUÀ, GAZPACHOS, PASTA ...</b>	<b>€</b>
Fideuà negra con chipirones en su tinta. <b>2 - 4 - 6 - 9 - 11</b>	11,50
Fideuà de Gandía con cigalas y gamba roja. <b>4 - 6 - 9 - 11</b>	14,00
Gazpachos serranos de caza y setas. <b>6</b>	11,50
Pasta casera: Canelones, Lasaña, Fettuccini... <b>6 - 7 - 8</b>	9,50

\* Arroces, fideos y gazpachos mínimo para dos.

### **INFORMACIÓN SOBRE POSIBLES ALÉRGENOS:**

**1 - Altramuces, 2 - Apio, 3 - Cacahuets, 4 - Crustáceos, 5 - Frutos secos (o de cáscara), 6 - Cereales con gluten, 7 - Huevos, 8 - Lácteos y sus derivados, 9 - Moluscos, 10 - Mostaza, 11 - Pescado, 12 - Sésamo, 13 - Soja, 14 - Sulfitos,**

## Y DE POSTRE...

Crema tostada con azúcar moreno.	7-8	4,00
Nuestra tarta de queso.	6-8	4,50
Tocinillo con sorbete de frambuesa.	7	4,50
Brownie de chocolate y nueces con helado.	5-6-8	4,00
Profiteroles de nata con chocolate.	5-6-7-8-	4,50
Crêp con mousse de turrón y chocolate.	5-6-7-8-	5,50
Tiramissú con helado de merengada.	5-6-8-	5,75

## FRUTA, SORBETES, HELADOS...

Manzana asada con helado de vainilla.	8	4,00
Sorbete de limón al vodka.		4,75
Trío de sorbetes en tulipa.	6	4,75
<u>Tulipa con helado al gusto:</u> turrón, chocolate, vainilla, merengada ....	5-6-8	4,75
Ensalada de frutas de temporada.		5,00

## INFORMACIÓN SOBRE POSIBLES ALÉRGENOS:

1 - Altramuces, 2 - Apio, 3 - Cacahuets, 4 - Crustáceos, 5 - Frutos secos (o de cáscara),  
6 - Cereales con gluten, 7 - Huevos, 8 - Lácteos y sus derivados, 9 - Moluscos,  
10 - Mostaza, 11 - Pescado, 12 - Sésamo, 13 - Soja, 14 - Sulfitos,

