



Pan chapata con tomate.

**ENTRADAS PARA COMPARTIR:**

Jamón y lomo ibérico,	14
Queso de oveja,	8
Endibia al roquefort,	8
Mojama,	11
Tostas de ajoarriero y foie.	5 - 6 - 11 - 14

Ensalada de pato confitado, su jamón y virutas de foie.	7 - 14
--	--------

Langostino con crujiente de kikos y tártara,	4 - 5 - 6 - 7 - 10 - 14
Berenjena a la miel de caña,	6 - 14
Croqueta, Pimiento de Padrón,	4 - 6 - 7 - 8 - 9 - 11
Chipirón a la andaluza.	6 - 9

**PLATO PRINCIPAL A ELEGIR:**

Arroz a banda.	2 - 4 - 9 - 11
Fideuà negra.	2 - 4 - 6 - 9 - 11
Lubina a la bilbaina.	14
Muslo de pato confitado	14
Bacalao gratinado con all i oli de membrillo.	6 - 7 - 11 - 14
Medallones de solomillo a la crema de setas.	2 - 6 - 7 - 8 - 10 - 14

**PLATO PRINCIPAL CON SUPLEMENTO DE 8 €:**

Arroz de bogavante, meloso o seco en paella.	2 - 4 - 9 - 11
Suquet de rape, almejas y gambas.	4 - 5 - 9 - 11 - 14
Chuleta de vaca a la parrilla.	
Pierna de lechal al horno deshuesada.	14

Postres de nuestra carta.

\* Menú para toda la mesa. Bebida no incluida.

\* Arroces y fideuà mínimo para dos.

\* Información sobre alérgenos en: [restauranteahacena.es](http://restauranteahacena.es)

# Carta & Menú



**INFORMACIÓN POSIBLES ALÉRGENOS:**

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



<b>ENTRADAS</b>		€
Jamón de bellota, lomo ibérico y queso de oveja.	8-14	21,00
Foie mi-cuit, tostas y confituras.	6-14	15,50
Anchoas del Cantábrico. (6)	8-11	12,00
Ventresca en escabeche casero con tomate, cebolleta y piparras.	11-14	12,50
Pan chapata y tomate.	6	1,50

<b>ENSALADAS</b>		€
Ensalada del chef con quesos, membrillo y frutos secos.	5-8-10-14	9,75
Ensalada de perdiz escabechada.	7-14	12,50
Ensalada de pato confitado, su jamón y virutas de foie.	7-14	12,50

<b>TAPAS DEL MAR</b>		€
Zamburiña a la plancha. (unidad)	9	2,00
Sepionet a la plancha.	9	9,00
Clóchina o mejillón al vapor, según temporada.	9-14	9,00
Tellinas en su jugo.	9	10,50
“Pescaito frito”	4-6-9-11	11,50
Puntillas a la andaluza.	6-9	11,50
Calamar de playa plancha.	9-14	13,50
Almejas a la marinera.	9-14	14,50
Medallones de vieiras con cebolla confitada.	9	15,75
Pulpo a la parrilla con puré de patata.	8-9	16,50

<b>DE LA HUERTA Y EL CORRAL</b>		€
Pimiento del piquillo relleno de ventresca. (unidad)	4-6-7-8-11-14	3,25
Flor de calabacín con foie a la pimienta rosa. (unidad)	6-7-8	4,90
Croquetas o buñuelos caseros.	4-6-7-8-9-11	6,00
Revuelto de matanza, con ajo - morcilla de Cazorla.	6-7-14	9,50

<b>PESCADOS</b>		€
Dorada a la sal al aroma de eneldo.	11	13,50
Bacalao gratinado con all i oli de membrillo.	6-7-11-14	14,50
Ventresca de atún con habitas y ajos tiernos.	11-14	16,50
Lenguado plancha o en hojaldre.	6-11	19,50
Suquet de rape con almejas y gambas.	4-5-9-11-14	21,50
Pescado del día al horno, plancha ...		

<b>CARNES</b>		€
Perdiz escabechada en nuestra cocina.	7-14	16,75
Chuletitas de lechal con setas y ajos tiernos.		16,75
Cochinillo deshuesado al aroma de cacao.	14	17,00
Pierna de cordero lechal al horno deshuesada.	14	21,00
Paletilla de cordero lechal al horno.	14	24,75
Solomillo de ternera con foie al Oporto.	2-6-7-8-10-14	24,50
Chuleta de vaca a la parrilla.		21,00
Chuletón de vaca a la parrilla. (para dos, 1kg. aprox.)		42,00

<b>ARROCES</b>		€
Arroz a banda.	2-4-9-11	12,00
Arroz negro con chipirones.	2-4-9-11	12,00
Paella de verduras y bacalao.	11	12,00
Arroz meloso de caza y setas.		12,00
Paella de pato, setas y foie.	14	17,50
Arroz meloso de rape.	2-4-9-11	17,50
Arroz meloso de bogavante.	2-4-9-11	21,00
Paella de bogavante.	2-4-9-11	21,00

<b>FIDEUÀ &amp; GAZPACHOS &amp; PASTA</b>		€
Fideuà a banda o negra con chipirones.	2-4-6-9-11	12,00
Fideuà de Gandía con cigalas y gamba roja.	4-6-9-11	15,00
Gazpachos serranos de caza y setas.	6	12,00
Canelones o Lasaña boloñesa.	6-7-8	9,75

\* Arroces, gazpachos y fideuà mínimo para dos.

\* Máximo 2 arroces o fideuàs diferentes por mesa.

