

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 del chef con quesos, membrillo y frutos secos.	5 - 8 - 10 - 14
--	-----------------

Langostino con crujiente de kikos y tártara,	4 - 5 - 6 - 7 - 10 - 14
Berenjena a la miel de caña,	6 - 14
Croqueta casera, 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
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 6 €:

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 cordero 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

Carta & Menú



INFORMACIÓN POSIBLES ALÉRGENOS:

1 - Altramuces, 2 - Apio, 3 - Cacahuets, 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,



ENTRADAS		€
Jamón de bellota, lomo ibérico y queso de oveja.	8-14	19,75
Foie mi-cuit, tostas y confituras.	6-14	14,75
Ventresca en escabeche con tomate valenciano, cebolleta y piparras.	11-14	11,75
Anchoas del Cantábrico. (6)	8-11	12,00
Pan chapata y tomate.	6	1,50

ENSALADAS		€
Ensalada del chef con quesos, membrillo y frutos secos.	5-8-10-14	9,50
Ensalada de perdiz escabechada.	7-14	11,75
Ensalada con jamón de pato, confit y virutas de foie.	7-14	11,75

TAPAS DEL MAR		€
Zamburiña a la plancha. (unidad)	9	2,00
Sepionet a la plancha.	9	7,75
Clóchina o mejillón al vapor, según temporada.	9-14	8,00
Tellinas en su jugo.	9	9,75
La caja de "Pescaito frito"	4-6-9-11	9,75
Puntillas a la andaluza.	6-9	11,00
Calamar de playa plancha.	9-14	12,00
Medallones de vieiras con cebolla confitada.	9	15,75
Pulpo a la parrilla con puré de patata.	8-9	16,50

DE LA HUERTA Y EL CORRAL		€
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	4,50
Croquetas o buñuelos caseros.	4-6-7-8-9-11	5,50
Revuelto de matanza, con ajo - morcilla de Cazorra.	6-7-14	8,75
Alcachofas con almejas y jamón ibérico en salsa verde.	9-14	13,50

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

CARNES		€
Perdiz escabechada en nuestra cocina.	7-14	15,75
Chulefitas de lechal con setas y ajos tiernos.		15,75
Cochinillo deshuesado al aroma de cacao.	14	16,50
Pierna de cordero lechal al horno deshuesada.	14	19,00
Paletilla de cordero lechal al horno.	14	24,00
Solomillo de ternera con foie fresco al Oporto.	2-6-7-8-10-14	23,50
Chuleta de vaca a la parrilla.		19,50
Chuletón de vaca a la parrilla. (para dos, 1kg. aprox.)		39,00

ARROCES		€
Paella valenciana de pollo, conejo y verduras. (encargar con 24 horas de antelación)	11	11,50
Arroz a banda.	2-4-9-11	11,50
Paella de verduras y bacalao.	11	11,50
Arroz negro con chipirones.	2-4-9-11	11,50
Paella de bogavante.	2-4-9-11	19,50
Arroz meloso de caza y setas.		11,50
Arroz meloso de rape.	2-4-9-11	15,50
Arroz meloso de bogavante.	2-4-9-11	19,50

FIDEUÀ & GAZPACHOS & PASTA		€
Fideuà negra con chipirones.	2-4-6-9-11	11,50
Fideuà de Gandía con cigalas y gamba roja.	4-6-9-11	14,00
Gazpachos serranos de caza y setas.	6	11,50
Canelones o Lasaña.	6-7-8	9,50
Lasaña a la boloñesa.	6-7-8	9,50

* Arroces y fideuà mínimo para dos.

* Máximo 2 arroces o fideuàs diferentes por mesa.

