

## PARA COMENZAR

Pan, Tomate, Alioli

1.50



## ENSALADAS DE NUESTRA HUERTA....

Ensalada de Paleta Ibérica y su vinagreta

13.10



Ensalada de Cecina de León y su Vinagreta

13.10



Ensalada de Atún Rojo Ahumado y su vinagreta  
“Citric”

13.10



Ensalada de Salmon Ahumado y queso fresco,  
Salsa cremosa de tomate

13.90



Timbal de Salmon Ahumado, tomate y queso  
fresco, Vinagreta “Citric”

14.90



Ensalada de Pulpo Laminado con vinagreta  
“Citric”

15.50



Ensalada con Escalivada y queso de cabra  
gratinado, Vinagreta con un punto de miel




13.90










## ALGO FRIO....

Tostade de pan de espelta, Sardina Ahumada y Crema de aguacate (2 uni)	5.25	 
Tomate de Nuestro Huerto, Crema de aguacate y Anchoa 00	5.00	
Hueva de Atún 100grs.	34.70	
Carpaccio de Atún Ahumado con vinagreta Terra y tomate	13.40	 
Combinado de Mojama, Lomo Embuchado y Bonito	17.50	
Delicias de Melva con migas de Bacalao, fondo de tomate y vinagreta "citric"	12.70	
Variado de Embutidos ibéricos	14.50	
Jamón ibérico Bellota y Quesos Manchegos	19.90	
Foie de Pato con pan de pasas y mermelada	16.70	
Cecina de León, Rapadura de grana padano	15.70	 




## ALGO CALIENTE....

Pulpo a la gallega.	17.50	
Crepe con crema de queso, caviar y crema de verdura.	11.30	   
Crepe rellena de Merluza y crema de verdura.	11.70	    
Gratinado de queso de cabra con pan de pasas y mermelada de tomate.	12.50	  
Calamar a la plancha, relleno de paleta ibérica sobre cebolla confitada.	16.90	 
Bombones Crujientes de Gamba Roja (2uni).	3.50	    
Bombones Crujientes de Boletus y Trufa (2uni)	3.50	  
Croquetas de Bacalao (8 UNI).	8.00	 

## NUESTROS CLASSICOS....












Sepia en tempura.	13.20	  
Pescadito a la Andaluza.	13.50	
Puntilla de Calamar.	16.00	
Tempura de verdura de Temporada con sus salsas (aparte).	10.00	 

## NUESTROS SELECTOS....

Salteado de Setas con huevo cocido a baja temperatura y jamón ibérico crujiente.	4.20	
Pincho de Vieira a la plancha, calabacín, pimiento, cebolla confitada y jamón ibérico crujiente.	5.80	
Sepionet a la Plancha (Según Temporada).	17.80	

## MARISCO.

(Como más te gusten, hervidos o Plancha)

Gamba Roja.	S/M	
Cigala.	S/M	
Langostino.	S/M	
Quisquilla Hervida.	S/M	
Caracoles de mar.	S/M	
Gamba Blanca.	S/M	
Bogavante.	S/M	
Langosta del Mediterráneo.	S/M	
Ostras Perla Valenciana (1 UNI).	3.80	
Percebes (según Temporada).	S/M	
Almejas de Carril (según temporada).	S/M	

## DEL MAR....

Lenguado de Playa.	22.10	
Merluza a la Plancha.	15.50	
Caldereta de Merluza a la marinera.	17.50	  
Rape a la Plancha.	22.00	
Rape a la Marinera.	25.00	  
Dorada a la Plancha.	16.75	
Lubina a la Plancha.	16.75	
Rodaballo a la Plancha.	21.00	
Rodaballo para compartir.	4.50/100g	
Ventresca de atún a la Plancha.	19.80	
Raya a la Plancha.	14.00	
Lingote de Bacalao desalado (280/300grs).	21.50	
Salmon a la plancha.	14.90	
Emperador a la Plancha.	16.80	















## DE LA TIERRA....

Entrecote de Ternera (350/410grs).	22.40
Solomillo de Ternera (250/280grs).	21.40
chuletón de Ternera (+/-1kg).	49.50/kg
Chuletitas de Corderito Lechal con ajos tiernos.	16.00

## Orgullosos de Nuestras Tradiciones.....

ARROCES (Sólo por encargo y a Mesa Completa)












### CALDOSOS O MELOSOS

Arroz Caldoso Sepia y Verdura de temporada.	13.00	
Arroz Caldoso de Pescado y Marisco.	15.70	  
Arroz Caldoso de Rape con Ajos tiernos.	16.80	 
Arroz Caldoso con cigalas y setas.	16.80	 
Arroz Negro Caldoso con cigalas y Setas.	16.80	 
Arroz Caldoso con Bogavante.	23.40	 
Arroz Caldoso con Langosta del Mediterráneo.	23.40	 

## PAELLAS

Arroz a Banda o Arroz Negro.	12.50	
Paella de Sepia y Verdura de Temporada.	13.00	
Paella de Marisco.	15.70	  
Paella del Señoret.	15.20	  
Paella de Cigalas y Setas.	16.80	 
Paella de rape y Ajos tiernos.	16.80	 
Paella de Bogavante.	23.40	
Paella de Langosta del Mediterráneo.	23.40	 
Paella de verdura y albóndigas.	13.50	
Paella Valenciana. <i>(Por encargo antes de las 11AM)</i>	14.50	
Paella Mixta <i>(Por encargo antes de las 11AM).</i>	15.80	 

## FIDEUÁ

Fideuá de Marisco con fideo fino o grueso.	15.70	   
Fideuá Negra de marisco con fideo fino o grueso	15.70	   
Fideuá de sepia y verdura de temporada con fideo fino.	13.00	 
Fideuá de magret de pato, foie y setas con fideo fino.	16.80	

## ENDULZATE

*Preguntar por la lista de nuestros Postres caseros*

### NUESTROS POSTRES CASEROS

Crepe con helado de Vainilla y chocolate Caliente.	5.10	
dúo de Crepes Caseras con azúcar o Chocolate caliente.	4.00	
Crema suave de queso con muesli crujiente y mermelada de fruta.	4.50	
Preguntar por nuestra selección de Flanes.	3.80	
Brownie de Chocolate, Bolita de Vainilla.	4.50	
Tartaleta de crema de limón y su bolita de sorbete.	5.10	

### HELADOS

turrón Suprema.	4.90	
turrón Suprema con chocolate caliente.	5.10	
Dulce de Arce con nuez de Macadamia.	5.10	
Nata y Nueces.	4.90	
Elegir entre: Vainilla, Leche Merengada, Fresa Limón, Coco, Yogurt con fruta del bosque.	4.90	
Bola de sorbete de limón. Bola de sorbete de Frambuesa.	4.90	
Helado sin Azúcar.	5.10	



## NUESTROS CLÁSICOS

Tartita de Manzana con bolita de helado de Leche Merengada. *(15 Min)* 5.70



Coulan de Chocolate con bolita de helado de Vainilla. *(15 Min)* 5.80



Variado de Postre de la casa *(Min 2 Pers)*. 4.90



## SEMIFRÍOS

Tarta de Chocolate Crujiente. 5.50



Tarta de Avellana Caramelizada y praliné. 5.50



## FRUTA

Variado de fruta de temporada *(Min 2 Pers)*. 5.10

Preguntar por nuestra selección de fruta. 4.00