

## PARA COMENZAR

Pan, Tomate, Alioli

1.50



## NUESTRAS ENSALADAS....

Ensalada de Paleta Ibérica y su vinagreta 15.60



Ensalada de Cecina de León y su Vinagreta 15.20



Ensalada de Atún Rojo Ahumado y su vinagreta "Citric" 15.80



Ensalada de Salmon Ahumado y queso fresco, Salsa cremosa de tomate 15.90



Ensalada de Pulpo Laminado con vinagreta "Citric" 18.20



Ensalada con Escalivada y queso de cabra gratinado, Vinagreta con un punto de miel 16.20













## ALGO FRIO....

Tostade de pan de espelta, Sardina Ahumada y Crema de aguacate (2 uni)	5.80	
Tomate de Nuestro Huerto, Crema de aguacate y Anchoa 00	5.80	
Hueva de Atún 100grs.	27.00	
Carpaccio de Atún Ahumado con vinagreta Terra y tomate	13.50	
Combinado de Mojama, Lomo Embuchado y Bonito	20.50	
Delicias de Melva con migas de Bacalao y fondo de tomate	13.10	
Variado de Embutidos ibéricos	14.50	
Jamón Iberico Bellota	19.60	
Jamón ibérico Bellota y Quesos Manchegos	23.90	
Foie de Pato con pan de pasas y mermelada	19.00	
Cecina de León, Rapadura de grana padano	15.70	




## ALGO CALIENTE....

Pulpo a la gallega.	21.50	
Crepe con queso, caviar y crema de verdura.	12.60	   
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	   FRUTOS DE CASCAVA
Calamar a la plancha, relleno de paleta ibérica sobre cebolla confitada.	19.70	 
Bombones Crujientes de Gamba Roja (2uni).	3.50	     FRUTOS DE CASCAVA
Bombones Crujientes de Boletus y Trufa (2uni)	3.50	  
Croquetas de Bacalao (8 UNI).	8.30	 

## NUESTROS CLASSICOS....

Sepia en tempura.	13.70	  
Pescadito a la Andaluza.	13.80	 
Puntilla de Calamar.	18.00	 
Tempura de verdura de Temporada con sus salsas (aparte).	10.00	   BOA

## NUESTROS SELECTOS....

Salteado de Setas con huevo cocido a baja temperatura y jamón ibérico crujiente.	5.25	
Pincho de Vieira a la plancha, calabacín, pimiento, cebolla confitada y jamón ibérico crujiente.	7.10	
Sepionet a la Plancha (Según Temporada).	21.00	

## 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).	4.10	
Percebes (según Temporada).	S/M	

## DEL MAR....















Lenguado de Playa.	24.10	
Merluza a la Plancha.	16.00	
Caldereta de Merluza a la marinera.	19.50	  
Rape a la Plancha.	22.50	
Rape a la Marinera.	26.00	  
Dorada a la Plancha.	18.20	
Lubina a la Plancha.	19.20	
Rodaballo a la Plancha.	23.00	
Rodaballo para compartir.	4.80/100grs	
Ventresca de atún a la Plancha.	21.80	  
Raya a la Plancha.	15.50	
Lingote de Bacalao desalado (280/300grs).	22.50	
Salmon a la plancha.	16.90	
Emperador a la Plancha.	21.00	

## DE LA TIERRA....

Entrecote de Ternera (350/410grs).	24.40
Solomillo de Ternera (250/280grs).	22.40
chuletón de Ternera (+/-1kg).	52.00/kg
Chuletitas de Corderito Lechal con ajos tiernos.	18.00

*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.	17.50	  
Arroz Caldoso de Rape con Ajos tiernos.	18.50	 
Arroz Caldoso con cigalas y setas.	18.20	 
Arroz Negro Caldoso con cigalas y Setas.	18.00	 
Arroz Caldoso con Bogavante.	26.40	 
Arroz Caldoso con Langosta del Mediterráneo.	S/M	 

## PAELLAS

Arroz a Banda o Arroz Negro.	12.50	
Paella de Sepia y Verdura de Temporada.	13.00	
Paella de Marisco.	17.50	  
Paella del Señoret.	17.50	  
Paella de Cigalas y Setas.	18.00	 
Paella de rape y Ajos tiernos.	18.50	 
Paella de Bogavante.	26.40	
Paella de Langosta del Mediterráneo.	S/M	 
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> .	16.00	 

## FIDEUÁ

Fideuá de Marisco con fideo fino o grueso.	17.50	   
Fideuá Negra de marisco con fideo fino o grueso	17.50	   
Fideuá de sepia y verdura de temporada con fideo fino.	13.00	 
Fideuá de magret de pato, foie y setas con fideo fino.	19.80	

## ENDULZATE

*Preguntar por la lista de nuestros Postres caseros*

### NUESTROS POSTRES CASEROS




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

## HELADOS



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



## NUESTROS CLÁSICOS

Tartita de Manzana con bolita de helado de Leche Merengada. <i>(15 Min)</i>		
Coulán de Chocolate con bolita de helado de Vainilla. <i>(15 Min)</i>		
Variado de Postre de la casa <i>(Min 2 Pers)</i> .		

## SEMIFRÍOS

Tarta de Chocolate Crujiente.		
Tarta de Avellana Caramelizada y praliné.		

## FRUTA

Variado de fruta de temporada <i>(Min 2 Pers)</i> .		
Preguntar por nuestra selección de fruta.		