

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	   <small>FRUTOS DE CALZADA</small>
Calamar a la plancha, relleno de paleta ibérica sobre cebolla confitada.	19.70	 
Bombones Crujientes de Gamba Roja (2uni).	3.50	     <small>FRUTOS DE CALZADA</small>
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	   <small>BOA</small>

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.		