

PARA ABRIR BOCA...

Brocheta de gamba blanca, vieira y pulpo macerados en soja con salsa de yogurt y mostaza 5,95

Pinchito "yakitoro" de ternera Angus macerado en jugos japoneses 6,95

Dos bocados de foie de nuestra cocina:

chupachup de foie y mora / cortadillo de foie, piña y gelatina de vermouth 6,95

Croquetas de olla hechas en casa (6 uds.) 8,95

Salmonete de roca en fritura 11,95

Boquerón de lonja en adobo frito 11,95

Mejillón nacional abierto al natural 10,95

Alcachofa de Benicarló salteada con calamar de playa, "cap i pota" 12,95

Sepia fresca sucia del Grao salpicada en tinta con verduritas 12,95

Carpaccio de solomillo de venado de montería al aroma de pino, fruta escarchada, Grana Padano y aceite de trufa 13,95

Salmón Gin-tonic: marinado y cortado a cuchillo...aromatizado con cítricos, hierbas frescas, enebro y almendra amarga 14,95

Jamón ibérico "El Lazo" D.O. Huelva con pan pagés y "tomàquet de penjar" (100g.) 21,95

Ensalada de toda la vida de todo un poco...actualizada 12,95

Ensalada de salmón y atún en tartare con aguacate, tomate fresco, cebolla roja, huevas de colores y canónigos 12,95

Ensalada de vieira en finas láminas, gamba blanca, frutas tropicales, hojas y germinados 14,95

Ensalada tibia de foie a la parrilla y otras texturas de pato, fruta roja, flores y panes de sabores 14,95

Ensalada templada de rovellones de pinar, patatas nuevas, espinacas frescas y perdiz en escabeche suave 14,95

CUCHARA...

**Elaborados artesanalmente con cocciones prolongadas y libres de potenciadores químicos*

Judiones blancos de La Granja cocinados lentamente con pato campero, "cansalà" y rovellones 10,95

Estofado de lentejas pardinas D.O. La Bañeza con liebre y ciervo 10,95

Caldo de jamón ibérico y pollo de corral con sus menudillos, garbanzos seleccionados y huevo de codorniz 9,95

ARROCES SECOS...

**Elaborados con arroz valenciano de calidad extra de grano medio*

Paella valenciana tradicional (*pollo, conejo, costilla y verduras*) 11,75

Paella valenciana de pato, costilla, pelotas, verduras y caracoles 14,95

Arroz de conejo con setas de estación y ajos tiernos 12,95

Paella de verduras frescas de temporada 11,75

Arroz del senyoret...todo peladito (*gamba roja, gamba blanca, cigala, mejillón, calamar y rape*)
17,95

Arroz de rape con alcachofas naturales 15,95

Arroz negro (*calamar, rape, pulpo, gamba pelada y tinta de calamar*) 15,95

Arroz de bogavante (250 grs./ración) 18,95

Paella de carabinero y sepia sucia con romero al fuego 19,95

Paella de langosta (600 grs./ración) 22,95

ARROCES MELOSOS...

**Nuestros arroces melosos y caldosos están elaborados con arroz redondo de variedad Albufera*

Meloso de bogavante 18,95

Meloso de carabinero con sepia y romero al fuego 19,95

Meloso de perdíz, rovellones y costilla ibérica 14,95

Meloso de pollo de corral, verduras, pelotas y caracoles 11,75

ARROCES CALDOSOS...

Caldoso de rape con alcachofas naturales 15,95

Caldoso de bogavante 18,95

Caldoso de carabinero y sepia sucia con romero al fuego 19,95

Caldoso de conejo con ajos tiernos y setas de estación 12,95

Caldoso de pulpo, manitas, algas y gamba roja 14,95

NUESTROS FIDEOS...

Fideuà tradicional (gamba blanca, cigala, mejillón, calamar y rape) 14,95

Fideuetjat de chipironcitos con ajos tiernos y gamba roja 14,95

Fideuetjat negro con tinta de calamar

(calamar, rape, pulpo, gamba pelada y tinta de calamar) 12,75

***Servicio de arroz extra 2,50€**

Mínimo 2 comensales.

Todos nuestros arroces se elaboran al momento. Si no desea esperar encárguelo con antelación.

La paella, en cualquiera de sus modalidades, es una preparación que necesita su tiempo.

El punto de nuestro arroz es ligeramente al dente.

CARNES...

Solomillo de ternera al oporto, milhojas de patata, foie y manzana...hortalizas glaseadas 19,95

Cochinillo lechal deshuesado cocinado a baja temperatura 12 horas, ratatouille de vegetales y pera, cremoso de tubérculos 16,95

Rabo de novillo gallego tradicional y patatas al azafrán 16,95

Carrillera de ternera estofada en salsa española con matices de cacao, vainilla y brandy...brioche casero de frutos secos 16,95

Carré de cordero lechal D.O. Segovia seleccionado, taboulé vegetal y crema de coliflor y piñones 15,95

Pularda deshuesada en velo ibérico, frutos secos, jugo de carne... piña-toffee y brick de mango y lima 14,95

PESCADOS...

Tataki de atún marinado semicocido en mirin, alga wakame, concasé de crudités y fruta...mahonesa suave de wasabi y aceite de sésamo 16,95

Lubina plancheada en cama de habitas, verduras de la huerta, chipirones y crujiente de

ortiguillas 16,95

Bacalao confitado en falso pilpil de alga y berberecho, aceite de gamba moruna y spaguettini de verduras frescas 17,95

Suquet de rodaballo y anguila con sus patatas y gamba roja 17,95

Bogavante a la parrilla con la familia de las hojas y flores 21,95

PASTAS Y HUEVO...

Spaghetti en salsa de gambas y vodka 11,95

Tortellone natural de Mascarpone y espinaca con pesto rojo 11,95

Huevos fritos en aceite de oliva con patatas, jamón ibérico y semicurado 10,95

Si usted tiene alguna alergia o intolerancia, disponemos de las fichas de cada plato donde se identifican los alérgenos presentes en cada elaboración. Consulten a nuestro personal.

PRECIOS CON IVA INCLUIDO