

## ENTRANTES

PAN CON TOMATE Y AJOACEITE	POR COMENSAL	1,9 €
PAN SIN GLUTEN CON TOMATE Y AJOACEITE	UNIDAD	2,1 €
ENSALADA DE TOMATE Y VENTRESCA		12 €
ENSALADA DE LA HUERTA		12 €
ENSALADA DE AGUACATE CON QUESO CABRA		12 €
ENSALADA DE VIEIRAS Y GAMBAS		19 €
CON AGUACATE Y QUESO DE CABRA	(12 € ½ RACIÓN)	
ESGARRAET DE PIMIENTO ASADO		18 €
CON BACALAO, MOJAMA Y ANCHOAS	(11 € ½ RACIÓN)	
LOMO DE SARDINA AHUMADA	CON MERMELADA DE TOMATE Y QUESO DE CABRA	UNIDAD 5 €
CARPACCIO DE GAMBAS		16 €
ALL I PEBRE	(12 € ½ RACIÓN)	19 €

CROQUETAS	UNIDAD	2 €
CHIPIRÓN / CHULETA DE VACA / BACALAO		
■ ○ ⚡	■ ○ ⚡	○ ⚡
GAMBAS PLANCHA	UNIDAD	4 €
BOQUERONES EN TEMPURA		18 €
CON MERMELADA DE TOMATE	(11 € ½ RACIÓN)	
FOIE DE PATO		18 €
CON MERMELADA DE CEBOLLA	(11 € ½ RACIÓN)	
HABITAS CON MORCILLA, PIÑONES Y PASAS		14 €
CIGALITAS FRITAS CON AJOS TIERNOS		18 €
PUNTILLA CHIPIRON REBOZADO		18 €
ANGUILA FRITA CON AJOS Y PATATAS		19 €
SEPIA PLANCHA		16 €
CALAMAR REBOZADO		16 €

## ARROCES

### CONSULTAR TIEMPO DE PREPARACIÓN

TODOS NUESTROS ARROCES SON SIN GLUTEN

MÁXIMO DOS ARROCES POR MESA

LOS ARROCES SE COCINAN AL MENOS DE 2 RACIONES / SOLO SE COCINAN ARROCES DE 1 RACIÓN PARA PERSONAS QUE VENGAN SOLAS

### PAELLA / MELOSO / FIDEUA

(PRECIO POR RACIÓN)

ARROZ A BANDA	18 €
ARROZ NEGRO	18 €
VERDURAS	18 €
VALENCIANA POLLO, CONEJO, VERDURAS Y CARACOLES	19 €
ALBUFERA PATO, POLLO, CONEJO, VERD. Y CARACOLES	20 €
PATO, SETAS Y FOIE	20 €
MONTE DE CONEJO, CODORNICES, SETAS Y FOIE	20 €
MARISCO CON GAMBA Y CIGALA	20 €
GALERAS CON VERDURAS	20 €

NÉCORAS	20 €
SENYORET CON MARISCO PELADO	20 €
VIEIRAS CON VERDURAS	20 €
DE CARRANC BUEY DE MAR	20 €
DE ROJOS CARABINEROS	24 €
BOGAVANTE	26 €
LANGOSTA	28 €
ARROZ AMB FESOLS I NAP	25 €
ESPADRENYA (GUISO SIN ARROZ)	25 €
CON ANGUILAS, POLLO, CONEJO, PATATAS Y HUEVO	

## CARNE, PESCADO

ENTRECOT / SOLOMILLO 20 €

LUBINA / SUQUET DE RAPE 20 €

## POSTRES

TORRIJA DE HORCHATA	6 €
CON HELADO PAN DE ESPECIAS	
PIÑA NATURAL CON NATA	5 €
SORBETES	4 €
MANDARINA / LIMÓN / FRAMBUESA / MANGO	
HELADOS (2 BOLAS A ELEGIR)	5 €
VAINILLA / CHOCOLATE / TURRÓN/.....	
○ ○ / ○ ○ ○ ○ / ○ ○ ○	

BROWNIE	6 €
CON HELADO DE VAINILLA	
MILHOJAS DE CREMA	6 €
CON CHOCOLATE CALIENTE	
MILHOJAS DE BONIATO	6 €
CON HELADO DE CAZALLA	
TEJA DE ALMENDRA	6 €
CON HELADO DE TURRÓN	
TARTA DE QUESO	6 €
CON ANGUILAS, POLLO, CONEJO, PATATAS Y HUEVO	
CAFÉ MORNELL "CREMAET" RON, CANELA Y LIMÓN	2.8 €

## VINOS BLANCOS

---

<b>MARQUÉS DE RISCAL</b> (RUEDA) VERDEJ 100%	PEQUEÑA 10 €	<b>CAUDALIA VALLOBERA</b> (RIOJA) TEMPR. FERM BARRICA 21 €
<b>CAÑAS Y BARRO</b> (VALENCIA) MOSCATEL Y MALVASIA	17 €	<b>MARTÍN CÓDAX</b> (RIAS BAIXAS) ALBARIÑO 23 €
<b>BARBADILLO</b> (CÁDIZ)	17 €	<b>JOSÉ PARIENTE</b> (RUEDA) VERDEJO 25 €
<b>VEGAMAR</b> (VALENCIA) SAUVIGNON BLANC	20 €	<b>PAGO DE THARSY</b> (REQUENA) ALBARIÑO 100% 25 €
<b>BAHÍA DE DÈNIA</b> (ALICANTE) MOSCATEL DE LA MARINA ALTA	20 €	<b>PAZO SEÑORANS</b> (RIAS BAIXAS) ALBARIÑO 27 €
<b>LADRÓN DE LUNAS</b> (UTIEL-REQUENA) SAUVIGNON/MACABE	20 €	<b>LOURO RAFAEL PALACIOS</b> (VALDEORRAS) GODELLO 28 €
<b>BLANC D'ENGUERA</b> (VALENCIA) VERDIL FERMENT ROBLE	20 €	<b>ALBARIÑO DE FEFIÑANES</b> (RIAS BAIXAS) ALBARIÑO 29 €
<b>CUNE</b> (RUEDA) VERDEJO	20 €	<b>QUINTA APOLONIA</b> (CASTILLA Y LEÓN) VERDEJO 100% 29 €
<b>MARQUÉS DE RISCAL</b> (RUEDA) VERDEJO 100%	20 €	<b>IMPROMPTU</b> (REQUENA) SAUVIGNON BLANC 100% 30 €
<b>MUGA</b> (RIOJA)	21 €	<b>REMÍREZ DE GANUZA</b> (RIOJA RESERVA) VIURA Y MALVASIA 49 €
<b>SOMMOS</b> (SOMONTANO) CHARD. GEWURZTR, PINOT NOIR	21 €	<b>BELONDRADE Y LURTON</b> (RUEDA) VERDEJO 100% 50 €
<b>TARIMA HILL</b> (ALICANTE) CHARDONNAY	21 €	

## VINOS TINTOS

---

<b>CUNE</b> (RIOJA)	PEQUEÑA 10 €	<b>EMILIO MORO</b> (RIBERA DEL DUERO) 30 €
<b>ALBUFERA CRIANZA</b> (VALENCIA)	16 €	<b>BASSUS HISPANO SUIZAS</b> (UTIEL-REQUENA) PINOT NOIR 32 €
<b>DOMINIO DE CALLES VEGAMAR CRIANZA</b> (VALENCIA)	16 €	<b>BOBOS HISPANO SUIZAS</b> (UTIEL-REQUENA) BOBAL 35 €
<b>CUNE CRIANZA</b> (RIOJA) TEMPRANILLO	20 €	<b>PAGO DE LOS CAPELLANES</b> CRIANZA (RIB DEL DUERO) 36 €
<b>TARIMA HILL</b> (ALICANTE) MONASTRELL	20 €	<b>EL SEQUÉ</b> (ALICANTE) MONASTRELL 39 €
<b>VENTA DEL PUERTO Nº 12</b> (VALENCIA)	23 €	<b>PAGO DE CARRAOVEJAS</b> (RIBERA DEL DUERO) 48 €
<b>PAGO DE CAPELLANES ROBLE</b> (RIBERA DEL DUERO)	27 €	<b>PSI</b> (RIBERA DEL DUERO) DOMINIO DE PINGUS 70 €
<b>LUÍS CAÑAS</b> (RIOJA CRIANZA)	27 €	<b>MACÁN</b> (RIOJA) VEGA SICILIA 97 €
<b>JUAN GIL</b> (JUMILLA) MONASTRELL	27 €	<b>ALION</b> (RIBERA DEL DUERO) VEGA SICILIA 105 €
<b>MUGA</b> (RIOJA CRIANZA) TEMPR., GRACIANO, GARNACHA, MAZ	29 €	<b>CARRUADES DE LAFITE</b> (2010) PAUILLAC BURDEOS 600 €
<b>PAGO DE LOS BALAGUESES</b> (UTIEL-REQUENA) SYRAH	29 €	<b>CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD</b> (2010) 1200 €

## VINOS ROSADOS

---

<b>GRAMONA</b> (SANT SADURNÍ DE NOYA) AGULLA	22 €	<b>VEGAMAR</b> (VALENCIA) MERLOT 22 €
--	------	---------------------------------------

## CAVAS - CHAMPAGNES

---

<b>CHOZAS CARRASCAL</b> (BRUT NATURE RESERVA)	25 €	<b>TANTUM ERGO</b> (BRUT NATURE) PINOT NOIR 38 €
<b>EDONÉ CUVÉE DE MARÍA</b> VINO ESPUMOSO BRUT)	27 €	<b>GRAMONA IMPERIAL</b> (PENEDÉS RESERVA) 38 €
<b>PAGO DE THARSY MILLÉSIME ROSÉ</b> (BRUT RESERVA)	30 €	<b>BAUCHET SIGNATURE BRUT 1º CRU</b> (CHARD/P.NOIR) 50 €
<b>PAGO DE THARSY MILLÉSIME</b> (BRUT RES. ECOLÓGICO)	30 €	<b>LOUIS ROEDERER</b> (BRUT PREMIER) 70 €

## POR COPAS

---

<b>BLANCO</b> VALENCIA AFRUTADO / RUEDA VERDEJO	COPA 4 €	<b>VINOS DULCES</b>
<b>TINTO</b> D.O VALENCIA/ RIOJA	COPA 4 €	<b>VI DE GEL</b> VERDIL DE ENGUERA COPA 5 €
<b>SANGRIA</b>	COPA 5 €	<b>MISTELA</b> DE XALÓ COPA 4 €
<b>AGUA DE VALENCIA</b>	COPA 5 €	<b>EL CANDADO</b> PEDRO XIMÉNEZ JEREZ COPA 5 €
<b>JARRA SANGRIA</b>	20 €	
<b>JARRA SANGRIA DE CAVA</b>	25 €	