

# ENTRANTES

<b>ENSALADA DE TOMATE Y VENTRESCA</b> 🐟	10 €	<b>HABITAS</b> CON MORCILLA, PIÑONES Y PASAS 🌿 🥄	12 €
<b>ENSALADA DE LA HUERTA</b> 🐟	10 €	<b>CIGALITAS FRITAS</b> CON AJOS TIERNOS 🍷	14 €
<b>ENSALADA DE AGUACATE</b> CON QUESO CABRA 🌿 🥄 🥛	12 €	<b>BOQUERONES EN TEMPURA</b> 🌿 🐟	16 €
<b>ENSALADA DE VIEIRAS Y GAMBAS</b> 🌿 🥄 🍷 🥛	18 €	CON MERMELADA DE TOMATE ½ RACIÓN	10 €
CON AGUACATE Y QUESO DE CABRA ½ RACIÓN	11 €	<b>PUNTILLA</b> CHIPIRON REBOZADO 🌿 🍷	14 €
<b>ESGARRAET DE PIMIENTO ASADO</b> 🐟	18 €	<b>ANGUILA FRITA</b> CON AJOS Y PATATAS 🐟	18 €
CON BACALAO, MOJAMA Y ANCHOAS ½ RACIÓN	11 €	<b>SEPIA PLANCHA</b> 🍷	12 €
<b>LOMO DE SARDINA AHUMADA</b> 🐟 🥄	UNIDAD 4,50 €	<b>CALAMAR REBOZADO</b> 🌿 🍷	14 €
CON MERMELADA DE TOMATE Y QUESO DE CABRA		<b>GAMBAS PLANCHA</b> 🍷	UNIDAD 3,5 €
<b>CARPACCIO DE GAMBAS</b> 🍷	10 €	<b>CROQUETAS</b> 🌿 🐟 🥄 🥛 🍷 🍷	UNIDAD 2 €
<b>PAN CON TOMATE Y AJOACEITE</b> 🌿	COMENSAL 1,80 €	DE CHIPIRÓN EN SU TINTA O DE BACALAO	
<b>ALL I PEBRE</b> 🐟 ½ RACIÓN	12 €	<b>FOIE DE PATO</b> CON MERMELADA DE CEBOLLA ½ RACIÓN	11 € 18 €

# ARROCES

PRECIO POR RACIÓN / LOS ARROCES SE COCINAN AL MENOS DE 2 RACIONES 7 SOLO SE COCINAN ARROCES DE 1 RACIÓN PARA PERSONAS QUE VENGAN SOLAS

<b>ARROZ A BANDA</b> 🍷 🥄 🐟 🍷 🥄 🍷	14 €	<b>MELOSO DE MARISCO</b> CON GAMBA Y CIGALA	16 €
<b>ARROZ NEGRO</b>	14 €	<b>MELOSO NÉCORA</b>	18 €
<b>PAELLA / FIDEUA</b> DE MARISCO CON GAMBA Y CIGALA	16 €	<b>MELOSO DE VIEIRAS</b> CON VERDURAS	18 €
<b>PAELLA DE GALERAS Y VERDURAS</b>	16 €	<b>MELOSO DE "CARRANC"</b> CON BUEY DE MAR	20 €
<b>PAELLA / FIDEUA DE NÉCORAS</b>	18 €	<b>ARROZ DE ROJOS</b> CON CARABINEROS	20 €
<b>ARROZ DEL "SENYORET"</b> CON MARISCO PELADO	18 €	<b>MELOSO DE BOGAVANTE</b>	23 €
<b>PAELLA / FIDEUA DE VIEIRAS</b> CON VERDURAS	18 €	<b>MELOSO DE LANGOSTA</b>	24 €
<b>PAELLA DE BOGAVANTE</b>	23 €	<b>MELOSO DE POLLO</b> 🍷 (PREVIA RESERVA)	16 €
<b>PAELLA DE LANGOSTA</b>	24 €	DE POLLO, CONEJO, VERDURAS Y CARACOLES	
<b>PAELLA VALENCIANA</b> 🍷 (PREVIA RESERVA)	16 €	<b>MELOSO DE PATO SETAS Y FOIE</b> (PREVIA RESERVA)	19 €
DE POLLO, CONEJO, VERDURAS Y CARACOLES		<b>ARROZ "AMB FESOLS I NAP"</b> (PREVIA RESERVA)	22 €
<b>PAELLA ALBUFERA</b> 🍷 (PREVIA RESERVA)	17 €	<b>ESPARTENYA DE ANGUILAS</b> 🍷 🐟 (PREVIA RESERVA)	22 €
DE POLLO, CONEJO, PATO, VERDURAS Y CARACOLES		CON POLLO, CONEJO PATATAS Y HUEVOS (GUIISO SIN ARROZ)	
<b>PAELLA/FIDEUA DE PATO Y FOIE</b> SETAS (PREV RESER)	19 €		
<b>PAELLA DE VERDURAS</b> (45 MIN PREPARACIÓN)	14 €		
<b>PAELLA / FIDEUA DE MONTE...</b> (45 MIN PREPARACIÓN)	18 €		
DE CONEJO, CODORNICES, SETAS Y FOIE			

# CARNE, PESCADO

<b>ENTRECOT / SOLOMILLO</b>	18 €	<b>LUBINA</b>	15 €	<b>SUQUET DE RAPE</b> 🍷 🥄 🐟 🍷 🥄 🍷	17 €
-----------------------------	------	---------------	------	-----------------------------------	------

# POSTRES

<b>SORBETES</b> 🥄 🍷 🍷		<b>PASTEL DE BONIATO</b> CON HELADO DE CAZALLA	6 €
MANDARINA / LIMÓN / FRAMBUESA / MANGO	4 €	<b>TEJA DE ALMENDRA</b> CON HELADO DE TURRÓN	6 €
<b>HELADOS</b> 🥄 🍷 🍷 🍷 (2 BOLAS A ELEGIR)	5 €	<b>TARTA DE QUESO</b> 🌿 🍷 🥄 🍷	6 €
MANDARINA/LIMÓN/FRAMBUESA/MANGO/VAINILLA /CHOCOLATE /TURRÓN		<b>COULANT DE CHOCOLATE</b> 🌿 🍷 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷	6 €
<b>TORRIJA DE HORCHATA</b> Y HELADO PAN DE ESPECIES 🌿 🍷 🍷	6 €	CON HELADO DE VAINILLA	
<b>PIÑA NATURAL</b> CON NATA	5 €	<b>PRUEBE NUESTRO "CAFÉ MORNELL"</b>	
<b>PASTEL DE CREMA</b> CON CHOCOLATE CALIENTE 🌿 🍷 🍷	6 €	"CREMAET" DE RON CON CANELA Y LIMÓN	

## VINOS BLANCOS

<b>MARQUÉS DE RISCAL 3/8</b> (RUEDA) VERDEJO 100%	10 €	<b>CAUDALIA VALLOBERA</b> (RIOJA) TEMPR. FERM BARRICA	21 €
<b>CAÑAS Y BARRO</b> (VALENCIA) MOSCATEL Y MALVASIA	17 €	<b>JOSÉ PARIENTE</b> (RUEDA) VERDEJO	23 €
<b>BARBADILLO</b> (CÁDIZ)	17 €	<b>PAGO DE THARSYS</b> (REQUENA) ALBARIÑO 100%	23 €
<b>VEGAMAR</b> (VALENCIA) SAUVIGNON BLANC	20 €	<b>MARTÍN CÓDAX</b> (RIAS BAIXAS) ALBARIÑO	23 €
<b>BAHÍA DE DÈNIA</b> (ALICANTE) MOSCATEL DE LA MARINA ALTA	20 €	<b>QUINTA DE COUSELO</b> (ALBARIÑO)	23 €
<b>LADRÓN DE LUNAS</b> (UTIEL-REQUENA) SAUVIGNON/MACABE	20 €	<b>PAZO SEÑORANS</b> (RIAS BAIXAS) ALBARIÑO	26 €
<b>BLANC D'ENGUERA</b> (VALENCIA) VERDIL FERMENT ROBLE	20 €	<b>LOURO RAFAEL PALACIOS</b> (VALDEORRAS) GODELLO	28 €
<b>CUNE</b> (RUEDA) VERDEJO	20 €	<b>ALBARIÑO DE FEIÑANES</b> (RIAS BAIXAS) ALBARIÑO	28 €
<b>MARQUÉS DE RISCAL</b> (RUEDA) VERDEJO 100%	20 €	<b>QUINTA APOLONIA</b> (CASTILLA Y LEÓN) VERDEJO 100%	29 €
<b>REINA DE CASTILLA</b> (RUEDA) VERDEJO 100%	21 €	<b>IMPROMPTU</b> (REQUENA) SAUVIGNON BLANC 100%	30 €
<b>SOMMOS</b> (SOMONTANO) CHARD. GEWURZTR. PINOT NOIR	21 €	<b>REMÍREZ DE GANUZA</b> (RIOJA RESERVA) VIURA Y MALVASÍA	49 €
<b>TARIMA HILL</b> (ALICANTE) CHARDONNAY	21 €	<b>BELONDRADE Y LURTON</b> (RUEDA) VERDEJO 100%	49 €

## VINOS TINTOS

<b>VIÑA POMAL 50 CL</b> (RIOJA)	10 €	<b>EMILIO MORO</b> (RIBERA DEL DUERO)	30 €
<b>DOMINIO DE CALLES VEGAMAR</b> CRIANZA (VALENCIA)	16 €	<b>BASSUS HISPANO SUIZAS</b> (UTIEL-REQUENA) PINOT NOIR	32 €
<b>CUNE CRIANZA</b> (RIOJA) TEMPRANILLO	20 €	<b>BOBOS HISPANO SUIZAS</b> (UTIEL-REQUENA) BOBAL	32 €
<b>TARIMA HILL</b> (ALICANTE) MONASTRELL	20 €	<b>PAGO DE LOS CAPELLANES</b> CRIANZA (RIB DEL DUERO)	36 €
<b>VENTA DEL PUERTO Nº 12</b> (VALENCIA)	23 €	<b>EL SEQUÉ</b> (ALICANTE) MONASTRELL	36 €
<b>PAGO DE CAPELLANES ROBLE</b> (RIBERA DEL DUERO)	25 €	<b>PAGO DE CARRAOVEJAS</b> (RIBERA DEL DUERO)	48 €
<b>LUÍS CAÑAS</b> (RIOJA CRIANZA)	25 €	<b>PSI</b> (RIBERA DEL DUERO) DOMINIO DE PINGUS	66 €
<b>JUAN GIL</b> (JUMILLA) MONASTRELL	25 €	<b>MACÁN</b> (RIOJA) VEGA SICILIA	77 €
<b>MUGA</b> (RIOJA CRIANZA) TEMPR., GRACIANO, GARNACHA, MAZ	29 €	<b>ALION</b> (RIBERA DEL DUERO) VEGA SICILIA	95 €
<b>PAGO DE LOS BALAGUESES</b> (UTIEL-REQUENA) SYRAH	29 €		

## VINOS ROSADOS

<b>GRAMONA</b> (SANT SADURNÍ DE NOYA) AGULLA	20 €	<b>VEGAMAR</b> (VALENCIA) MERLOT	20 €
--	------	----------------------------------	------

## CAVAS - CHAMPAGNES

<b>CHOZAS CARRASCAL</b> (BRUT NATURE RESERVA)	25 €	<b>GRAMONA IMPERIAL</b> (PENEDÉS RESERVA)	38 €
<b>PAGO DE THARSYS MILLÉSIME ROSÉ</b> (BRUT RESERVA)	28 €	<b>BAUCHET SIGNATURE BRUT 1º CRU</b> (CHARD/P.NOIR)	50 €
<b>PAGO DE THARSYS MILLÉSIME</b> (BRUT RES. ECOLÓGICO)	28 €	<b>LOUIS ROEDERER</b> (BRUT PREMIER)	70 €
<b>TANTUM ERGO</b> (BRUT NATURE) PINOT NOIR	35 €		

## VINOS 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>MISTELA</b> DE XALÓ	COPA 4 €
		<b>EL CANDADO</b> PEDRO XIMÉNEZ JEREZ	COPA 5 €