



ENTRANTES fríos

 **Ensalada de tomate** ...7 €
con ventresca

 **Ensalada de la huerta** ...10 €


  **Ensalada de aguacate** ...10 €
con queso de cabra caramelizado

     **Ensalada templada** ... (9 € ½ rac) / 18 €
con vieiras, gambas, aguacate y queso de cabra

 **Esgarraet de pimiento asado** ... (8 € ½ rac) / 16 €
con bacalao, mojama y anchoa

  **Lomo de sardina ahumada** ...3,5 € unidad
con mermelada de tomate y queso de cabra

 **Carpaccio de gambas** ...10 €

 **Pan** ...1,6 € comensal
con tomate y ajoaceite casero



ENTRANTES calientes

 **Patatas bravas** ...7 €

 **Habitas** ...10 €
con morcilla, piñones y pasas

 **Cigalitas** ...10 €
fritas con ajos tiernos

 **Calamar de playa** ...12 €
a la plancha

 **All i pebre** ... (6 € ½ rac) / 12 €

  **Boquerones** ... (8 € ½ rac) / 16 €
en tempura con mermelada de tomate

  **Puntilla** ...12 €
chipirón rebozado

 **Anguila frita** ...13 €
con ajos y patatas

 **Sepia plancha** ...10 €

  **Calamar rebozado** ...12 €

 **Gambas plancha** ... 8 € / 100 gr

      **Croquetas** ... 1,5 € unidad

chipirón en su tinta / bacalao

 **Foie de pato** ... (9 € ½ rac) / 18 €
con mermelada de cebolla



ARROCES secos

El precio que aparece es por ración.
Todos los platos de arroz se cocinan al menos de 2 raciones.
No cocinamos paellas de una ración (excepto personas que vengan solas).



Arroz a banda ...11 €

Arroz negro ...11 €

Paella de marisco con gamba y cigala ...12 €

Paella de galeras, gamba y verduras ...12 €

Paella de nécoras y gamba ...14 €

Arroz del "senyoret" con marisco pelado ...16 €

Paella de vieiras, gamba y verduras ...16 €

Paella de bogavante y gamba ...20 €

Paella de langosta y gamba ...20 €


"Fideua" de marisco ...12 €



 **Paella valenciana** ...14 € (previa reserva)
de pollo, conejo, verduras y caracoles

 **Paella albufera** ...15 € (previa reserva)
de pollo, conejo, pato, verduras y caracoles

Paella de pato ...17 € (previa reserva)
con setas y foie

 **Paella de verduras** ...12 € (tiempo de espera min 45 min)

"Fideua" de pato ...17 € (previa reserva)
con setas y foie



ARROCES melosos

El precio que aparece es por ración.
Todos los platos de arroz se cocinan al menos de 2 raciones.
No cocinamos paellas de una ración (excepto personas que vengan solas).



Marisco meloso con gamba y cigala ...12 €

Nécora meloso y gamba ...14 €

Meloso de Vieiras, gamba y verduras ...16 €

De "Carranc" con buey de mar y gambas ...18 €

Arroz de Rojos con carabineros y gambas ...18 €

Bogavante meloso y gamba ...20 €

Langosta meloso y gamba...20 €



 **Meloso de pollo** ...14 € (previa reserva)

con conejo, verduras y caracoles

Meloso de pato ...17 € (previa reserva)

con setas y foie



GLUTEN CRUSTÁCEOS HUEVO PESCADO CACAHUETES SOJA LÁCTEOS FRUTOS SECOS APIO SÉSAMO SULFITOS MOLUSCOS

CARNES Y PESCADOS

Entrecot ...14 €

Solomillo ...14 €



Suquet de rape ...15 €

con gambas y patatas

 **Lubina** ...14 €



GLUTEN CRUSTÁCEOS HUEVO PESCADO CACAHUETES SOJA LÁCTEOS FRUTOS SECOS APIO SÉSAMO SULFITOS MOLUSCOS

GUISOS

MÍNIMO PARA DOS PERSONAS

Precios por comensal

  **Espardenya**...17 € (previa reserva)

De anguilas, pollo, conejo patatas y huevos

Arroz "amb fesols i nap"...17 € (previa reserva)



GLUTEN CRUSTÁCEOS HUEVO PESCADO CACAHUETES SOJA LÁCTEOS FRUTOS SECOS APIO SÉSAMO SULFITOS MOLUSCOS

POSTRES



Sorbetes ...3,5 €

mandarina / limón / frambuesa / mango

Helados...4 €

2 bolas a elegir:



 **Torrija de horchata ...5 €**
con helado de pan de especias

Piña natural con nata ...3 €

 **Mil hojas de crema ...4 €**
con chocolate caliente

 **Teja de almendra ...5 €**
con helado de turrón

 **Tarta de queso ...5 €**

 **Suprema de turrón helado ...5 €**
con yema tostada y chocolate

 **Coulant de chocolate ...5 €**
con helado de vainilla

 **Suprema de mandarina ...5 €**

VINOS DULCES

 **Vi de "gel" ...3 €/copa**
verdil de enguera

 **Mistela ...2 €/copa**
de xaló

PRUEBE NUESTRO "**Café MORNELL**"
"cremaet" de ron con canela y limón

CARTA DE VINOS

VINOS POR COPAS

blanco

Cañas i Barro (<i>Valencia</i>) afrutado	3,00 €
Sanz Clasico (<i>Rueda</i>) verdejo	3,00 €

tinto

Dominio de Calles Vegamar crianza (<i>Valencia</i>)	3,00 €
---	--------

VINOS BLANCOS

Marqués de Riscal 3/8 (<i>Rueda</i>) verdejo 100%	8 €
Cañas y barro (<i>Valencia</i>) moscatel y malvasia	11 €
Barbadillo (<i>Cádiz</i>)	12 €
Sanz Clasico (<i>Rueda</i>) verdejo 100%	12 €
Vegamar (<i>Valencia</i>) sauvignon blanc	13 €
Bahía de Dènia (<i>Alicante</i>) moscatel de la marina alta	14 €
Reina de Castilla (<i>Rueda</i>) verdejo 100%	14 €
Ladrón de lunas (<i>Utiel-Requena</i>) sauvignon y macabeo	14 €
Marqués de Riscal (<i>Rueda</i>) verdejo 100%	15 €
Sommos (<i>Somontano</i>) chardonnay, gewurztraminer y pinot noir	16 €
Tarima Hill (<i>Alicante</i>) chardonnay	16 €
Gonzalo de Berceo (<i>Rioja</i> Tempranillo fermentado en barrica)	16 €
Pago de Tharsys (<i>Requena</i>) albariño 100%	18 €
Martín Códax (<i>Rias baixas</i>) albariño	18 €
Louro Rafael Palacios (<i>Valdeorras</i>) godello	18 €
Fraga do Corvo (<i>Monterrei</i>) godello	18 €
Pazo Señorans (<i>rias baixas</i>) albariño	19 €

Impromptu (*Requena-hispano suizas*) sauvignon blanc 100% 23 €

VINOS ROSADOS

Gramona (*Sant Sadurní de Noya*) agulla 12 €

Vegamar (*Valencia*) merlot 13 €

VINOS TINTOS

Viña Pomal 50 cl (*Rioja*) 9 €

Dominio de Calles Vegamar crianza (*Valencia*) 11 €

Tarima Hill (*Alicante*) monastrell 16 €

Pago de los Capellanes Roble (*Ribera del duero*) 17 €

Pasión de Bobal (*Utiel Requena*) bobal 17 €

Luís Cañas (*Rioja crianza*) 18 €

Juan Gil (*Jumilla*) monastrell 18 €

Venta del Puerto nº 12 (*Valencia*) 18 €

Muga (*Rioja crianza*) tempranillo, graciano, garnacha y mazuelo 20 €

Pago de los Balagueses (*Utiel-Requena*) syrah 22 €

Emilio Moro (*Ribera del Duero*) 23 €

Bassus Hispano Suizas (*Utiel-Requena*) Pinot noir 26 €

Pago de los Capellanes Crianza (*Ribera del duero*) tempranillo 27 €

Pago de Carraovejas (*ribera del Duero*) 35 €

PSI 2017 (*Rivera del duero*) dominio de Pingus 42 €

Macán 2015 (*Rioja*) vega sicilia 70 €

CAVAS Y CHAMPAGNES

Chozas Carrascal (*brut nature reserva*) 16 €

Pago de Tharsys Millésime Rosé (*brut reserva*) 22 €

Pago de Tharsys Millésime (*brut reserva ecológico*) 22 €

Gramona Imperial (*Penedés reserva*) 26 €

Mumm (*brut*) 45 €