

CARTA

APERITIVOS

Bravas	8,50 €
Calamar rebozado	12,00 €
Sepia plancha	12,00 €
Boquerones con aceitunas rellenas	8,00 €
Aceitunas	2,00 €
Aceitunas rellenas	3,00 €
Bolsa patatas fritas	1,20 €
Pan (persona)	1,20 €

ENTRANTES

ENTRANTES FRIOS

Esgarraet con mojama y polvo de aceituna negra	13,00 €
Anchoas con queso manchego y tomate	13,00 €
Jamón ibérico y queso manchego	16,00 €
Steak tartar (170 g.)	18,00 €
Lomos de sardina ahumada con encurtidos, tomate seco y mahonesa miel (unidad)	3,70 €

ENTRANTES CALIENTES

Calamar a la plancha con cebolla caramelizada, jamón y bacon	14,00 €
Vieiras guisadas al ajillo con boletus	15,50 €
Foie a la plancha con compota de manzana y crema de vino dulce	15,50 €
Pulpo con patata salteada, huevo poche y aceite de trufa	17,00 €
Pulpo a la brasa	15,50 €
Alcachofas guisadas con Pedro Ximenez y foie	15,50 €
Salteado de verduras con chipirones	14,00 €
Figatells de sepia con salsa vizcaina y chalota encurtida	16,00 €
Tellinas	13,00 €
Huevo crujiente con morcilla vasca y concasse de tomate	14,00 €
Plato de verduras variadas	10,00 €
Bombón de pato con salsa de boletus	14,00 €

ENSALADAS

Ensalada valenciana	11,00 €
Ensalada de salmón marinado con queso fresco, mayonesa de aceituna negra y vinagreta de miel	15,00 €
Ensalada de frutos secos con perdiz escabechada	14,50 €
Ensalada templada de chipirones y melón con vinagreta de albahaca	15,50 €
Tomate de temporada con ventresca de bonito, encurtidos y mojama	13,00 €

CARNES

Chuletas de cordero a la brasa	12,00 €
Cochinillo a baja temperatura	18,00 €
Entrecot a la brasa	17,00 €
Entrecot a la pimienta	18,00 €
Solomillo a la brasa	18,00 €
Solomillo a la pimienta	19,00 €
Cordero a la brasa	17,50 €
Conejo a la brasa 1, 1/2, 1/4	25,00/ 13,00/ 9,00 €
Muslo de pollo a la brasa	10,00 €
Pechuga de pollo a la brasa	9,00 €

PESCADOS

Merluza a la brasa	14,00 €
Salmón a la plancha	11,00 €
Lubina a la brasa	16,00 €
Bacalao a la brasa	15,00 €
Rodaballo a la brasa	18,00 €

Los platos se sirven acompañados de verduras según temporada.

Disponemos de información detallada para personas con alergias alimentarias.
Consulta al personal antes de hacer tu pedido.

ARROCES

ARROZ SECO cocinado y servido en paella

Paella valenciana	11,00 €
Arroz negro	14,00 €
Arroz a banda	13,00 €
“Arròs del senyoret”	14,00 €
Arroz de verduras	11,50 €
Arroz de col, bacalao y ajos tiernos	14,00 €
Arroz de marisco	15,00 €
Arroz de bogavante	18,00 €
Arroz de rape, alcachofas y langostinos	16,00 €
Arroz de conejo y boletus	14,00 €
Arroz de pato, foie y boletus	17,00 €
Arroz de pulpo y cocochas	17,00 €
Arroz al vino con conejo deshuesado y setas	13,00 €
“Arròs al forn” hecho a leña	12,50 €
Ración de paella valenciana	8,50 €

FIDEUÁ cocinado y servido en paella

Fideuá de marisco	15,00 €
Fideuá de marisco con fideo fino	15,00 €
Fideuá del senyoret con fideo fino	15,00 €
Fideuá negra con fideo fino	15,00 €
Fideuá de pato, foie y boletus	17,00 €

ARROZ CALDOSO cocinado y servido en cazuela de barro

“Arròs amb fesols y naps”	13,00 €
Caldereta de arroz con bogavante	18,00 €
Caldereta de arroz con conejo y boletus	14,00 €
Caldereta de arroz con rape, alcachofas y langostinos	16,00 €

Cocinamos con arroces con D.O. ARROZ DE VALENCIA.
Todos los arroces secos y fideguas se cocinan a leña, respetando la tradición.
Arroces mínimo para 2 personas.

POSTRES

Crep de turrón con chocolate caliente	7,00 €
Torrija caramelizada con crema de nueces y helado de ron y pasas	7,00 €
Brownie con helado de vainilla y chocolate caliente	7,00 €
Tarta de tres chocolates	6,50 €
Queso dulce con arándanos y helado de galleta	7,00 €
Helado de turrón con fresas y sopa de chocolate blanco	7,00 €
Cremoso de chocolate con helado de turrón	7,00 €
Postre de chocolate	7,00 €
Hojaldre de manzana con helado de vainilla y crema de melocotón	7,00 €
Mango con helado de nata, pintura de remolacha y aire de macedonia	7,00 €
Piña natural	4,50 €
Fresas con nata y viruta de chocolate blanco	6,00 €

CAFÉS

Café	1,70 €
Cortado	1,90 €
Café con leche	2,20 €
Infusiones	1,70 €
Té	2,00 €
Bombón	2,00 €
Carajillo	2,20 €
Carajillo de whisky	2,70 €
Cola-cao	1,70 €
Suplemento tiempo	0,20 €
Suplemento licor	0,20 €

BODEGA

D.O. VALENCIA

MOMA crianza · Bodega los Frailes	34,00 €
TRILOGÍA crianza · Bodega los Frailes	23,00 €
MADURESA Bodega · Celler del Roure	25,00 €
LES ALCUSSES crianza · Bodega Celler del Roure	20,00 €
BILOGÍA crianza · Bodega los Frailes	15,50 €
VEGAMAR crianza · Selección Garnacha	14,00 €
DOMINIO DE CALLES reserva	16,00 €
DOMINIO DE CALLES crianza	14,00 €

D.O. UTIEL-REQUENA

BOBOS bobal	37,00 €
MESTIZAJE crianza	18,00 €
BESO crianza	14,00 €
NODUS crianza	14,00 €
ENTERIZO reserva	11,00 €

D.O. ALICANTE

ENRIQUE MENDOZA crianza, merlot-monastrell	17,00 €
ENRIQUE MENDOZA crianza, cabernet-sauvignon-monastrell	17,00 €

D.O. RIBERA DEL DUERO

MATARROMERAS crianza	38,00 €
EMILIO MORO crianza	38,00 €
PESQUERA crianza	34,00 €
PAGOS DE QUINTANA reserva	34,00 €
PROTOS crianza	30,00 €
PAGOS DE QUINTANA crianza	26,00 €
PROTOS roble	17,00 €
PAGOS DE QUINTANA roble	17,00 €
SEMELE crianza	22,00 €

D.O. RIOJA

VIÑA ARDANZA reserva	36,00 €
MARQUÉS DE RISCAL reserva	31,00 €
MARQUÉS DE CÁCERES reserva	26,00 €
MUGA crianza	31,00 €
VIÑA POMAL reserva	27,00 €
BAIGORRI crianza	22,00 €
AZPILICUETA crianza	20,0 €
VIÑA REAL crianza	17,00 €
MARQUÉS DE CÁCERES crianza	16,00 €
MARTÍNEZ LA CUESTA crianza	17,00 €
VIÑA POMAL crianza	16,00 €
ALCORTA crianza	16,00 €
LAGUNILLA crianza	16,00 €

D.O. SOMONTANO

ENATE crianza	18,00 €
VIÑAS DEL VERO crianza	16,00 €

D.O. LA MANCHA

ESTOLA reserva	14,00 €
-----------------------	---------

D.O. TORO

DOMINIO BENDITO joven	22,00 €
DOMINIO BENDITO crianza	41,00 €
TITAN BENDITO	77,00 €
ALMIREZ	24,00 €

D.O. PRIORAT

GR -174 crianza	20,00 €
------------------------	---------

D.O. MENTRIDA

JIMÉNEZ-LANDI ATAULFOS	50,00 €
-------------------------------	---------

BLANCOS

D.O. VALENCIA

VEGAMAR Merseguera	14,00 €
HOYA DEL CASTILLO Meseguera - Macabeo	11,00 €
MERSÉ Merseguera	16,00 €
EL ENHEBRO Verdil - Merseguera	14,00 €
OLA CARACOLA Moscatel - Sauvignon	14,00 €

D. O. UTIEL-REQUENA

IMPROMPTU Sauvignon	37,00 €
NODUS Chardonnay	20,00 €
NODUS Sauvignon	16,00 €

D.O. ALICANTE

ENRIQUE MENDOZA Chardonnay	16,00 €
MARINA ALTA Moscatel	14,00 €

D.O. RUEDA

JOSÉ PARIENTE Verdejo	20,00 €
MARQUÉS DE RISCAL Verdejo	17,00 €
ERMITA VERACRUZ Verdejo	16,00 €
MOCEN Verdejo	16,00 €
MARTIVILLI Verdejo	16,00 €
PAGOS DE QUINTANA Verdejo	16,00 €

D.O. RIAS BAIXAS

TERRAS GAUDA Albariño	26,00 €
MARTÍN CÓDAX Albariño	18,50 €
LAGAR DE CERVERA Albariño	18,50 €
MARQUES DE VIZHOJA Albariño	14,00 €

VINO DE AGUJA

BLANC PESCADOR	11,50 €
-----------------------	---------

TIERRA DE CADIZ

ANTONIO BARBADILLO Palomino fino	11,50 €
---	---------

ROSADOS

D.O. UTIEL-REQUENA

VIÑA ENTERIZO 10,00 €

D.O. NAVARRA

HOMENAJE 11,50 €

LAS CAMPANAS 12,50 €

D.O. SOMONTANO

ENATE 12,50 €

CAVAS

DOMINIO DE LA VEGA Brut Reserva especial 29,00 €

JUVÉ Y CAMPS Gran Reserva 28,00 €

DOMINIO DE CALLES Brut Nature 16,00 €

BESO Brut Nature 16,00 €

CODORNIU PRIMA VIDES Brut 16,00 €

NODUS Brut Nature 26,00 €

CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON Brut 62,00 €

BEBIDAS

Agua 0,5 l	1,20 €
Agua 1,5 l	2,70 €
Agua con gas	1,70 €
Refrescos	2,40 €
Zumos	2,40 €
Gaseosa	2,20 €
Vino de la casa	4,70 €
Copa de vino	2,70 €
Jarra de cerveza	6,70 €
Caña	1,70 €
Tercio sin alcohol	2,40 €
Doble	2,40 €
Tercio	2,40 €
Sangría	10,00 €
Vermout Martini	2,50 €
Zumo de naranja natural	2,50 €

LICORES

Chupito licor	2,20 €
Copa licor	2,70 €
Vaquerito licor	3,20 €
Chupito de whisky	2,70 €
Copa whisky	3,70 €
Vaquerito de whisky	3,70 €
Chupito Mc. Hallan	4,70 €
Copa Mc. Hallan	6,20 €
Copa especial	6,20 €
Combinado	6,00 €
Combinado especial	10,00 €