

PRODUCTOS FRESCOS DEL MAR:

ORTIGA DE MAR EN TEMPURA DE HARINA DE GARBANZO: ½ RACION 8.50€ / 1 RACION 15.00€	
OSTRA "LA PERLA DE VALENCIA" 1 X . 3.80€ //// 5 OSTRAS.....	16.50€
ZAMBURIÑAS PLANCHA 8 UNID	12.00€
CLOTXINA DE VALENCIA BATEA N6 DEL PUERTO	8.00€
PULPO BRASEADO CON TRINXAT DE CALABAZA Y PATATA	19.00€
CALAMAR RELLENO DE MANITAS DE CERDO Y SALSA MARY	15.00€
TATAKI DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA.....	16.00€
CEVICHE DE CORVINA SALVAJE, AJI AMARILLO , PIPARRA FRESCA, LEMON GRASS, HIGOS Y MAIZ FRITO	14.00€
TARTAR DE SALMON SALVAJE DE ALASKA CON FRESAS Y MAYONESA DE LIMA	15.00€

TAPAS, ENSALADAS,,

BERENJENA THAI ,SARDINA AHUMADA Y PESTO.....	9.50€
ESCALIBADA EN SU JUGO CON JAMON DE CEBO.....	11.00€
PIPARRAS VASCAS FRITAS.....	9.00€
ENSALADA VERDE DE CEREZAS, FRUTOS ROJOS, PISTACHO Y QUESO TRONCHON DE CABRA	12.00€
PATATAS BRAVAS AL ESTILO LA LOLA	7.50€
TOMATE VALENCIANO CON MOJAMA DE ATUN Y ENCURTIDOS.....	10.00€
HUEVOS ROTOS CON PATATAS Y JAMON IBÉRICO	9.90€
ANCHOA DEL CANTABRICO EN MARIPOSA 1 UNID...3.50 5 UNID	15.00€
TACOS DE BACALAO EN TEMPURA SOBRE "TITAINA TRADICIONAL.....	14.00€
STEAK TARTAR DE LONGANIZA DE PASCUA CON HUEVO DE CODORNIZ.....	10.00€

JAMÓN, QUESO, TABLAS

TABLA DE IBÉRICOS DE BELLOTA (lomo, chorizo, salchichón).....	10.00€
TABLA DE IBÉRICOS Y QUESOS.....	15.00€
JAMÓN IBERICO DE CEBO "LA JARA"..... RACION.16.50€ // ½ RACION 9.00€	

TABLAS DE QUESOS :

... ARTESANOS CON MERMELADAS

(Tronchón de La Vall d'Uixó, Azul artesano de Castellón y queso curado manchego con mermelada artesanal de naranja , jengibre y tomate).....	17.00€
--	--------

ARROCES Y PAELLAS

PRECIO POR PERSONA, MINIMO 2 PAX , UN ARROZ POR MESA.

PAELLA VALENCIANA DE POLLO, CONEJO Y ROMERO.....	14.00€
PAELLA DE ARROZ NEGRO	15.00€
PAELLA DE SECRETO DE CERDO IBÉRICO, REBOZUELOS (SETA DE TEMPORADA) Y BAJOQUETA	16.00€
PAELLA DE GAMBA ROJA Y REBOZUELO (setas de temporada)	18.00€
MELOSO DE CONFIT DE PATO SETAS Y FOIE GRASS	16.00€
MELOSO DE SECRETO IBERICO CON BOLETUS Y CALABAZA....	15.00€
MELOSO DE PULPO, CEBOLLA CAMELIZADA, GUISANTES Y GENJIBRE	15.00€

CARNES Y PESCADO

ENTRECOT NOVILLO ARGENTINO 300GR	21.00€
PRESA DE CERDO IBERICA CON PARMENTIER Y MARZUELOS EM REDUCCION DE MOSCATEL.....	18.00€
CORVINA DE PLAYA COM CREMA DE APIONABO	18.00€
TACOS DE BACALAO EN TEMPURA SOBRE "TITAINA TRADICIONAL"	14.00€
MINIBURGUER ARTESANA DE TERNERA GALLEGA,CHUTNEY,QUESO MANCHEGO Y CEBOLLA CRUNCHY.....	7.00€
BOCADITO DE SOLOMILLO DE BUEY Y FOIEGRASS	8.00€

COQUITAS ARTESANALES DEL COLMADO

DE LOMO DE SARDINA AHUMADA QUESO FRESCO Y MERMELADA DE NARANJA.....	7.50€
DE SOBRASADA "MARINETA",TRONCHÓN Y CEBOLLA.....	7.50€
DE SALMON AHUMADO,QUESO FRESCO, MERMELADA DE MANZANA Y MOSTAZA DE DIJON Y ALCAPARRAS	8.00€
DE BACALAO AHUMADO, TITAINA Y ACEITUNA NEGRA	8.50€
DE "ESGARRAET" CON MOJAMA DE ATUN.....	8.50€
DE ARENKE AHUMADO,CALABAZA ASADA Y ENCURTIDOS.....	8.00€
DE CAPELLANET , BERENJENA AHUMADA	8.50€
DE MORCILLA DE BURGOS ,MERMELADA DE BLODY MERY Y PIMIENTOS DE PADRÓN.....	8.00€
DE "TOLLINA DE SORRA" Y CEBOLLA CAMELIZADA EN DATILES.....	9.50€

POSTRES

PERAS DE SAN JUAN VINO5.00€

GRAIXONERA DE DULCE DE LECHE..... 4.00€

CASTAÑA HELADA DE CAFÉ O NATA..... 4.00€

COULANT DE CALABAZA Y CHOCOLATE..... ,,,,,,6.00€

SORBETE DE MANDARINA Y COBERTURA DE CHOCOLATE 5.00€

TRIO DE POSTRES11.00€

PX GRAN BARQUERO.....4.00€

“VI DE GEL” (Vino de hielo).....4.00€

MOSCATEL VALDESPINO.....3.00€

