

## TAPAS Y ENTRANTES

OSTRA "LA PERLA DE VALENCIA" . . . . .	I UND X . 3.80€	////	5 OSTRAS.....	16.50€
ORTIGA DE MAR EN TEMPURA DE HARINA DE GARBANZO:	½ RACION	8.50€	/	I RACION .... 15.00€
ERIZO DE MAR DE LA LONJA DE VIGO	I UNID	4.50€		5 UNID .....20.00€
REVUELTO DE ERIZO DE MAR EN SU PROPIO ERIZO .....				7.50€
PULPO BRASEADO CON TRINXAT DE CALABAZA Y PATATA .....				19.00€
ZAMBURIÑAS GALLEGAS A LA PLANCHA 8 UNID.....				12.00€
CALAMAR DE PLAYA LA ROMANA CON PESTO DE ALBAHACA Y SALSA DE PIMIENTO A LA FLAMA.....				14.00€
TATAKI DE ATUN ROJO SOBRE TIATINA Y PICO DE GALLO .....				15.00€
TARTAR DE SALMON SALVAJE DE ALASKA CON FRESAS Y MAYONESA DE LIMA .....				15.00€
PORCHETA, PANCETA ASADA RELLENA DE SOLOMILLO DE CERDO Y HIERBAS CON PATATAS .....				12.00€
ALBONDIGAS CASERAS DE CERDO Y TERNERA CON SALSA DE TOMATE Y PATATAS .....				8.50€
BERENJENA THAI CON LOMO DE SARDINA AHUMADA Y PESTO MEDITERRANEO .....				8.50€
CAUSA LIMEÑA DE POLLO Y AGUACATE CON CRUJIENTE DE YUCA .....				8.50€
PIMIENTOS DE PADRON.....				9.00€
ENSALADA DE RUCULA CON CALABAZA ASADA, GARBANZOS EN ACEITE DE SESAMO Y VINAGRETA DE GRANADA..				10.00€
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€
TACOS DE BACALAO EN TEMPURA SOBRE "TITAINA TRADICIONAL.....				14.00€
TABLA DE IBÉRICOS DE BELLOTA (lomo, chorizo, salchichón)...				12.00€
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**

*TODAS LAS PAELLAS SON HECHAS AL MOMENTO CON ARROZ D.O. ALBUFERA, EL TIEMPO MINIMO PARA COCINARSE SON MINIMO 30 MINUTOS*

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

PAELLA VALENCIANA DE POLLO, CONEJO Y ROMERO.....	15.00€
PAELLA VEGETARIANA O VEGANA .....	14.00€
PAELLA DE ARROZ NEGRO .....	15.00€
PAELLA DE SECRETO DE CERDO IBÉRICO, BOLETUS, SETAS DE TEMPORADA Y BAJOQUETA .....	16.00€
PAELLA DE BACALAO CON COLIFLOR Y GARBANZOS .....	15.00€
PAELLA DEL SENYORET .....	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 SEPIA , CEBOLLA CAMELIZADA, GUISANTES Y GENJIBRE.....	16.00€

## **CARNES Y PESCADO**

ENTRECOT DE NOVILLO ARGENTINO .....	24.00€
PRESA DE CERDO IBERICA CON BOLETUS Y CREMA DE CHIRIVIA .....	18.00€
PESCADO DE PLAYA DEL DIA .....	18.00€
TACOS DE BACALAO EN TEMPURA SOBRE "TITAINA TRADICIONAL".....	14.00€
BOCADITO DE SOLOMILLO DE BUEY Y FOIEGRASS .....	8.00€

## **POSTRES**

FRUTA DE TEMPORADA.....	3.00€	
TARTA DE QUESO .....	5.00€	
GRAIXONERA CASERA .....	4.00€	
CASTAÑA HELADA DE CAFÉ O NATA.....	4.00€	PX GRAN BARQUERO.....4.00€
COULANT DE CALABAZA Y CHOCOLATE.....	6.00€	
SORBETE DE MANDARINA Y COBERTURA DE CHOCOLATE	5.00€	
HELADOS VARIADOS .....	5.00€	MOSCATEL VALDESPINO.....3.00€