

## **TAPAS Y ENTRANTES**

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 X 4.50€ //	6 UNID X 25.00€
<b>REVUELTO DE ERIZO DE MAR EN SU PROPIO ERIZO</b> .....		<b>7.00€</b>
OSTRA "LA PERLA DE VALENCIA" . . . . . I X . 3.80€ //// 5 OSTRAS.....		16.50€
PULPO BRASEADO CON TRINXAT DE CALABAZA Y PATATA .....		19.00€
ZAMURIÑAS GALLEGAS A LA PLANCHA 8 UNID .....		12.00€
TATAKI DE BONITO CON TITAINA Y PICO DE GALLO .....		12.00€
CALAMAR EN TEMPURA .....		15.00€
PULPO BRASEADO CON SU TRINXAT DE PATATA Y CALABAZA .....		19.00€
BERENJENA THAI, SARDINA AHUMADA Y PESTO MEDITERRANEO .....		9.50€
<b>DÚO DE FLOR DE ALCACHOFA CON SALSA ROMESCU Y JAMÓN DE CEBO</b> .....		<b>9.50€</b>
GILDAS HECHAS A MANO .....	1.90€ /// 5 GILDAS	7.00€
ENSALADILLA RUSA .....		6.00€
PIMIENTOS DE PADRON .....		8.00€
MINIBURGUER DE TERNERA GALLEGA, CHUTNEY, QUESO MANCHEGO Y CEBOLLA CRISPY .....		7.00€
ESCALIBADA EN SU JUGO CON JAMON DE CEBO .....		11.00€
PATATAS BRAVAS AL ESTILO LALOLA .....		7.50€
MIX DE BOQUERONES, GILDAS, ACEITUNAS .....		8.00€
BOQUERONES EN VINAGRE .....		7.00€
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€
STEAK TARTAR DE LONGANIZA DE PASCUA CON HUEVO DE CODORNIZ .....		10.00€
<b>ENTRECOT DE NOVILLO ARGENTINO</b> .....		<b>19.00€</b>
BANDEJA DE AHUMADOS (BACALAO, SALMÓN, ARENQUE, SARDINA, BOQUERONES, GILDAS) .....		16.00€

## **JAMÓN, QUESO, TABLAS**

½ RACION DE JAMON IBERICO DE CEBO DE CAMPO .....	9.00€
ALMENDRA GARRAPIÑADA RACIÓN.....	2.50€
LOMO IBERICO DE BELLOTA 100gr .....	8.00€
LOMO IBERICO DE CEBO, MOJAMA DE ATUN Y ENCURTIDOS .....	15.00€
TABLA DE IBÉRICOS DE BELLOTA (lomo, chorizo, salchichón).....	12.00€
TABLA DE IBÉRICOS Y QUESOS.....	15.00€
½ CEBO ½ QUESOS .....	15.50€
PLATO DE JAMÓN IBERICO DE CEBO “LA JARA”.....	16.50€
RACIÓN DE QUESO A ELEGIR 100gr .....	8.00€
TABLAS DE QUESOS :	
QUESOS ARTESANOS CON MERMELADAS: TRONCHÓN DE CABRA DE LA VALL D’UIXÓ, QUESO AZUL DE CANARIAS Y	
QUESO CURADO MANCHEGO CON MERMELADAS DE JENGIBRE, NARANJA Y TOMATE .....	17.00€
QUESOS “TOT DE POBLE” ARTESANALES DE EXPLOTACIÓN PROPIA DE LES COVES DE VINROMA (CASTELLÓN):	
MIRACLE, TOSSAL GROSS Y HIERBAS AROMATIZADAS.....	19.50€
· “MIRACLE” QUESO SEMICURADO 2 MESES, SABOR SUAVE Y AGRADABLE .....	8.00€
· “TOSSAL GROSS” CURACIÓN 6 MESES, SABOR MÁS INTENSO Y SABROSO .....	9.00€
· “HIERBAS AROMATIZADAS” CURACIÓN DE 6 MESES CON TOMILLO, ROMERO Y TÉ	
SABOR FRESCO Y AROMAS DEL CAMPO .....	10.00€

## **CROQUETAS CASERAS HECHAS A MANO**

- CREMA DE QUESO CON PIPARRAS · BOLETUS Y POLLO ASADO · JAMON IBERICO
- BUÑUELOS DE BACALAO · SEPIA BRUTA 2UNID ..... 6.00€ / 4 UNID ..... 10.00€ (MISMO SABOR)
- BOMBA DE PATATA CON CARNE SOBRE MOJO PICÓN CANARIO..... UNID 3.50€

## **BOCADITOS CON PAN DE CRISTAL**

BOCADITO DE SOLOMILLO DE BUEY Y FOIEGRASS .....	8.00€
BOCADITO DE QUESO BRIE CON MERMELADA DE HIGO NEGRO.....	4.50€
BOCADITO DE QUESO PAYOYO Y GELEE DE PEDRO XIMENEZ.....	5.50€
BOCADITO DE LOMO DE SARDINA AHUMADA CON QUESO FRESCO Y MERMELADA DE NARANJA .....	5.00€
BOCADITO DE ANCHOA , QUESO FRESCO, MERMELADA DE PIMIENTOS Y LASCAS DE CHCOLATE.....	5.00€
BOCADITO DE ARENKE AHUMADO,CALABAZA ASADA Y ENCURTIDOS.....	6.50€

## **COQUITAS ARTESANALES DEL COLMADO**

DE SOBRASADA "MARINETA",TRONCHÓN Y CEBOLLA.....	6.50€
DE SALMON AHUMADO,QUESO FRESCO, MERMELADA DE MANZANA Y MOSTAZA DE DIJON Y ALCAPARRAS . . . . .	8.00€
DE BACALAO AHUMADO, TITAINA Y ACEITUNA NEGRA . . . . .	8.00€
DE "ESGARRAET" CON MOJAMA DE ATUN.....	7.50€
DE CAPELLANET , BERENJENA AHUMADA .....	7.50€
DE MORCILLA DE BURGOS ,MERMELADA DE BLODY MERY Y PIMIENTOS DE PADRÓN.....	6.50€
DE "TOLLINA DE SORRA" Y CEBOLLA CARAMELIZADA EN DATILES.....	8.50€

## **POSTRES**

CASTAÑA HELADA DE CAFÉ O NATA.....	3.50€
COULANT DE CALABAZA Y CHOCOLATE.....	6.00€
TRIO DE POSTRES .....	11.00€