

# NOU RACÓ

## TAPAS

Patatas a nuestra manera.....	10,00€
Torrezno de soria.....	7,00€
Calamares a la romana.....	11,00 €
Sepia bruta.....	17,00 €
Puntilla.....	11,00 €
Jamón Ibérico y Queso Manchego.....	20,00 €
Surtido de Ibéricos .....	18,00 €
Surtido de croquetas caseras elaboradas en el restaurante.....	16,00€
Queso Frito con Salsa de Arándanos.....	12,00 €

## ENSALADAS

Valenciana (lechuga, tomate, cebolla y olivas).....	10,00 €
Completa (lechuga, tomate, cebolla, atún, huevo duro, espárragos, zanahoria, y maíz dulce).....	14,00 €

## SUGERENCIAS DE LA CASA

Flor de Calamar .....	13,00 €
Tomate valenciano con ventresca de atún, mojama, cebolla morada y piparra	15,00 €
Tellinas (En temporada) .....	14,00 €
Pulpo braseado (Especialidad de la casa) .....	23,00 €
Solomillo de pechuga crujiente .....	9,50 €
Cecina de black angus y queso manchego .....	20,00€
Flor de alcachofa braseada con salsa trufa (Und) .....	6,00€
Ensaladilla casera con ventresca de atún .....	10,00€
Calamarcito de playa con verduras thai .....	16,00€
Sepietas de playa con habitas baby y caviar de wasabi .....	17,00€

# ARROCES

Paella de Pollo y Conejo (Exclusivamente por encargo).....	15,00 € Ración
Paella L' albufera (Pollo, conejo y pato)(Exclusivamente por encargo) ..	17,00 € Ración
Paella de pato confitado setas y alcachofas.....	16,00 € Ración
Paella de Secreto ibérico y boletus (Especialidad de la casa).....	17,00 € Ración
Paella de all i pebre (Novedad, exclusivamente por encargo).....	21,00 € Ración
Paella de costillas ibéricas y coliflor.....	17,00 € Ración
Paella de Verduras.....	16,00 € Ración
Paella de Marisco.....	17,00 € Ración
Arròs del Senyoret.....	18,00 € Ración
Paella de vieras y gambas.....	18,00 € Ración
Arròs a Banda.....	15,00 € Ración
Fideuà de Fideo fino.....	16,00 € Ración
Fideuà de Fideo grueso.....	16,00 € Ración
Meloso de pulpo, setas y habitas tiernas.....	17,00 € Ración
Meloso de gamba roja y chipirones.....	18,00 € Ración
Meloso Pollo y conejo.....	15,00 € Ración
Meloso de Bogavantel (Especialidad de la casa).....	20,00 € Ración
Arroz al Horno (Exclusivamente por encargo).....	16,00 € Ración
Arros amb fesols i naps (Exclusivamente por encargo).....	17,00 € Ración
All i pebre (anguiles galet de Catarroja (Exclusivamente por encargo) ..	18,00 € Ración

- Todos nuestros arroces serán elaborados por encargo, mínimo para dos personas -

## CARNES

Buey a la Piedra (350g).....(mínimo 2 personas)	26,00€ por persona
Chuletas de Cordero .....	18,00 €
Entrecot vaca Frisona madurado min. 21 días (350g) .....	26,00 €
Entrecot vaca vieja importación (maduración min 15 días).....	24,00 €
Secreto ibérico.....	18,00 €
Pechuga con salsa de mostaza y miel .....	16,00 €
Chuletón vaca vieja frisona Madurada min. 21 días (PRECIO AL Kilo)...	60,00€
Manitas de ministro.....	16,00€
Carrillada de cerdo ibérico al vino tinto.....	17,00€
Solomillo de cerdo ibérico con salsa de trufa.....	17,00€

## PESCADOS

Sepionet con guarnición.....	21,00 €
Merluza al vapor.....	17,00 €
Filete de Dorada desespinaada .....	18,00 €
Filete de Lubina desespinaada .....	19,00 €
Suprema de corvina salvaje.....	18,00 €

- Todos los platos incluyen guarnición-

# MEMÚ ARROCERO

## Entrantes

Surtido de ibéricos y queso manchego

Patatas a nuestra manera

Ensalada completa

## Arroz a elegir

Meloso de bogavante

Paella de secreto ibérico y boletus

Arroz a banda

Postre casero

Café

(Bebida no incluida)

(Máximo 2 arroces por mesa)

Precio 30€ por persona

Oferta!! por 6 € mas, jarra de cerveza o botella de vino de la casa por cada dos personas o dos refrescos por persona.

# MENÚ ARROCERO PREMIUM

## Entrantes

Flor de alcachofa braseada con salsa de trufa  
Cecina de black angus y queso manchego  
Sepietas salteadas con habitas baby

## Arroz a elegir

Meloso de Bogavante  
Paella de secreto ibérico y boletus  
Arroz a banda

Postre casero  
Café

(Bebida no incluida)

(Máximo 2 arroces por mesa)

**Precio 36€ por persona**

(Menú a mesa completa)

# La bodega MOU RACÓ

## D.O. Ribera del duero

### Alvides roble 18€

Variedades: 100% Tempranillo 6-8 meses en barricas de roble 75% francés 25% americano afinado 4 meses en botella

### Lopez cristobal roble 22€

Variedades: 95% Tinta del país 5% Merlot 3 meses en barricas de 3 años de roble francés

### Carmelo rodero 9 meses roble 26€

Variedades: Tempranillo 100%. 9 meses en roble francés

### Carmelo rodero crianza 35€

Variedades: 90% Tempranillo 10% Cabernet sauvignon 15 meses en roble francés

### Marques de burgos 3000 48€

Variedades: Tempranillo 100%. 16 meses en barrica nueva de roble francés y 12 de afinado en botella

### Parcela 1 50€

Variedades: 100% tinta del país, recogido a mano en cajas de fruta y posterior mesa de selección, 16 meses de barricas de roble 70% francés y 30% americano afinado 24 meses en botella.

### *Marques de ulia crianza 18€*

*Variedades: 100% Tempranillo Un mínimo de 12 meses en barricas de roble americano y el resto en botella hasta su comercialización.*

### *Ramón bilbao crianza 19€*

*Variedades: Vino crianza D.O. Rioja elaborado con uva 100% Tempranillo que cría durante 12 meses en barricas de roble americano.*

### *Heras cordón 24€*

*Variedades: 80% Tempranillo con 25-37 años de edad. 10% Mazuelo con 24 años de edad. 10% Graciano con 24 años de edad.*

*Crianza en barrica durante 13 meses. Barrica de roble americano.*

### *Ramón bilbao Edición limitada 25€*

*Variedades: 100% Tempranillo. Selección de racimos y fermentación artesanal en tinos de madera a temperatura controlada 27°- 28° se utilizan levaduras autóctonas, crianza durante 15 meses en barricas de roble francés y posteriormente 10 meses en botella en bodega subterránea.*

### *Heras cordon reserva 36€*

*Variedades: VINO D.O 90% Tempranillo con 46 años de edad. 5% Mazuelo con 35 años de edad. 5% Graciano con 31 años de edad. La uva se recolecta a mano, seleccionando siempre uvas sanas y bien maduras, que son transportadas hasta la bodega en cajas de 20 kg y seleccionadas en cinta para su recepción. Crianza en barrica durante 18 meses. Barricas de roble francés y americano.*

## D.O: Rioja

### Señorío de cuzcurrita 35€

Variedades: 100 % Tempranillo. Elaborado con uvas provenientes del entorno de cuzcurrita de río Tiron

### Cerrado del castillo 75€

Variedades: Tempranillo 100%. Es un vino de finca, elaborado exclusivamente a partir de los viejos viñedos del recinto amurallado del castillo. Este vino solamente se elabora en años excepcionales, cuando la vendimia alcanza su máxima expresión del terruño y además el equilibrio sea perfecto.

## D.O. Bierzo

### Dominio de tares Cepas viejas crianza 28€

Variedades: Mencía 100%. Vendimiado a mano racimo a racimo, fermentado con su propia levadura natural y criado durante 10 meses en barricas de roble francés con 18 meses extra de media en botella.

## D.O. Toro

### Rejadorada roble 16€

Variedades: Tinta de toro 100%. Vendimia manual y selección de uva en bodega, control óptimo proceso de extracción aromática y polifenólica. Fermentación a temperatura controlada durante 20 días. Crianza durante 6 meses de en barricas de roble americano y francés.

## D.O. Alicante

### Pepe Mendoza 24€

Variedades: Monastrell 70%, Gijó 25%, Alicante Bouschet 5%. Una fusión de paisaje Mediterráneo de subzonas de Alicante, con la Monastrell procedente de la garriga de Alto Vinalopó y la Gijó y la Alicante Bouschet de los bosques balsámicos de la Marina Alta.

### Tarima hill 30€

Variedades: Monastrell 100%. procedente de la sierra de la sima en el corazón de Alicante.

## D.O. Valencia

### Juan de juanes selección bronce 13€

Variedades: 34% Garnacha 33% Syrah 33% Tempranillo

### Les alcusses 21€

Variedades: 50% Monastrell, 10% Garnacha tintorera, 10% Petit verdot, 10% Syrah, 10% Cabernet sauvignon, 10% Merlot. Crianza de 8 meses en barricas de roble francés.

### Mestizaje 24€

Variedades: 72% Bobal 17% Garnacha 11% Syrah. Crianza 10 meses en barrica de roble francés

### Venta del puerto N 12 24€

Variedades: 10% Merlot 10% Syrah 40% cabernet sauvignon 40% Tempranillo. 12 meses de crianza en barrica de roble americano nuevo, seguido de un reposo en botella de 6 meses

## D.O. Valencia

### Maduresa 35€

Variedades: 80% Monastrell 20% cariñena. Vendimia manual, mesa de selección, despalillado parcial, levaduras salvajes, maloláctica en barrica y maduración en fudre de 5000 L y en barricas de de roble viejo por un total de 12 meses.

### El sexto elemento 38€

Variedades: 100% Bobal, edicion limitada de 12000 botellas

### Pago de tharsys argila 35€

Variedades: 100% Merlot

Vino de pago, Crianza 12 meses en barrica de roble francés.

### Quincha corral 2019 130€

Variedades: 100% Bobal. Maceración en frío sobre cajas de vendimia, a 8 °C durante 10-15 horas antes de pasar por la mesa de selección, donde se despalilla y estruja levemente. Fermentación en depósitos de roble francés de 35 Hl. con control de temperatura, entre 9-12 días para la fermentación alcohólica, a unos 27-29 ° C. con pequeños remontados diarios, más 10-12 días de maceración post fermentativa. Fermentación maloláctica en barrica, 5 semanas con batonage y 22 meses en barrica de 225 L roble francés, 90 % nuevo, y el resto de 2° uso.

## Blancos

### Ramon Bilbao verdejo 18€ D.O. RUEDA

Variedad 100% verdejo: Maceración prefermentativa en frío, generando así una mayor liberación de aromas varietales.

Durante todo el proceso de elaboración se trabaja con gases inertes lo que permite preservar los vinos, evitar el contacto con el oxígeno y lograr una mayor longevidad de este verdejo.

### Mar de frades 28€ D.O. ALVARIÑO RIAS BAIXAS

En bodega, a partir de la uva albariño receptionada en cajas elaboramos el mosto. El primer paso es un proceso de selección de racimos, solo el 92% pasan al estrujado, de estos, el 39% de las uvas pasan a los maceradores ganúmedes (uvas sin sulfitos, inertizadas con CO<sub>2</sub>, durante 14 horas a 13,5°C). Durante este tiempo, de forma delicada se extraen los aromas más elegantes e intensos del hollejo de la uva para ser transferidos al mosto. La restante uva, sana y con fuertes aromas a fruta fresca, pasó directamente por un prensado suave para terminar en el recipiente donde tendrá lugar la fermentación alcohólica con levaduras autóctonas. Las fermentaciones fueron pausadas y constantes, finalizaron en tiempo y forma, con un resultado de vinos más atlánticos, con notas salinas, fruta (lima, pera conferencia) y matices florales (gardenia, azahar). El vino realiza un batonnage con sus lías finas durante 5 meses y permanecen en depósito de acero inoxidable sobre sus lías hasta su embotellado.

### Gazela 16€ D.O. VINHO VERDE PORTUGAL

Variedades: El Gazela Vinho Verde es un vino emblemático de Gazela con un coupage de las variedades Trajadura, pedernã, loureiro y azal branco. Es ideal para acompañar momentos de amigos y ocasiones especiales.

### Enanzo chardonnay 16€ D.O. NAVARRA

Variedades: 100% chardonnay la fermentación se lleva a cabo en barricas nuevas de roble, donde el vino permanece sobre las lías durante tres meses. Vino de color amarillo dorado, con ligeros tonos verdes, aroma intenso y complejo.

## Rejadorada verdejo 16€ D.O. RUEDA

Variedades: La variedad Verdejo en sí misma, partiendo de una gran materia prima y respetando por completo las características varietales durante su elaboración, obtenemos este vino elegante y de gran personalidad. Vendimia nocturna, maceración en frío, selección del mosto yema de primera calidad que pasa a fermentar a una temperatura máxima de 13°C, dejando reposar al vino durante unos meses con sus lías finas, óptima extracción aromática.

## Pampano 16€ D.O. RUEDA

Variedades: Verdejo semi dulce Color amarillo pajizo verdoso, brillante y limpio.

En fase olfativa es intenso y amplio, con notas cítricas.

En boca es untuoso y redondo con un final dulce y goloso, acidez justa que le da un excelente equilibrio y prolongado.

## Viña farnadas 19€ D.O. RIBEIRO GALICIA

Variedades: 100% Treixadura, godello, albariño y loureira.

## Gañeta txacoli 19€ D.O. GETARIAKO TXAKOLINA

Variedades: 100% Hondarrabi Zuri, variedad autóctona del País Vasco.

Color verde pálido con ribetes amarillos claros y ciertos niveles de aguja, transparente y brillante. Abierto, con mucha fruta. Aromas que nos recuerdan a cítricos y fruta exótica. Ataque punzante por sus niveles de aguja y grasa. Paso por boca redondo, agradable y persistente. Final intenso y ligeramente ácido.

## Habla de ti 22€ D.O. EXTREMADURA

Variedades: Sauvignon Blanc. 100%. Una de las variedades más aromáticas del mundo. Un blanco moderno y femenino que armoniza increíblemente con muchos tipos de comida; fácil de entender y de disfrutar en cualquier ocasión.

## Serra da estrela 22€ RIAS BAIXAS

Variedades: 100% Albariño. Vendimia manual en cajas de 20 kg. Selección de la uva en bodega previa al despallado. Desfangado estático en depósito. Fermentación alcohólica en depósitos de inox bajo control automatizado de la temperatura. Filtración tangencial y embotellado en atmósfera inerte.

## Cuatro rayas longverdejo 28 D.O. RUEDA

Variedades: Verdejo 100%. El Proyecto de investigación Longverdejo recupera levaduras de nuestros antepasados en armonía con una viticultura respetuosa y sostenible. Se trata de un proyecto de investigación cuyo objetivo consiste en aumentar la longevidad y la capacidad de envejecimiento de la variedad verdejo en la DO Rueda.

## Carlota suria chardonnay 22€ D.O. VALENCIA

Variedades: 100% chardonnay Crianza: 2 meses en barricas de roble francés.

## Blanca del castillo de cuzcurrita 60€ D.O. RIOJA

Variedades: 100% viura

Vendimia: A mano en cajas de fruta de 20kg y posterior mesa de selección.

Crianza en barricas: 7 meses en barricas usadas de roble francés de grano fino.

Crianza en botella: 12 meses.

Producción limitada: 2.325 botellas.

## Godello 28€ D.O. BIERZO

Variedades: 100% Godello. Dominio de Tares Godello extrae la finura y exquisitez de la variedad blanca autóctona del Bierzo. Elaborado a partir de viñedos de 45 años a 580 metros de altitud, el vino tiene un perfil complejo, en el que prevalece la fruta sobre la madera, tras seis meses de crianza y fermentación en barrica.

## Rosados

### Tombrú 16€ D.O. CASTILLA LEÓN

Variedades: 100% Prieto picudo. Vendimiado a mano racimo a racimo, fermentado con su propia levadura natural y criado durante 6 meses sobre lías en depósito.

Rosado brillante color fresa y reflejos salmón.

92 puntos Vivir el Vino (2020)

Mejor rosado de España Guía Gourmets (2019)

90 puntos Wine Spectator (2016)

Mejor rosado de España Verema (2012)

Medalla de oro International Wine Guide (2011)

Medalla de oro Le Mondial du Rosé (2011)

### Enanzo rosado 15€ D.O. NAVARRA

Variedades: Enanzo Rosado, vino elaborado de la variedad garnacha por el sistema tradicional de sangrado. Se parte únicamente del mosto obtenido por gravedad y macerado unas horas en los hollejos.

### Lopez cristobal rosado (oro rosa) 20€ D.O. RIBERA DEL DUERO

Variedades: 100%. Vendimia: A mano en cajas de fruta y posterior mesa de selección.

Elaboración: Maceración ligera. Fermentado a 18°C.

Crianza en barrica: El 50% del vino se cría en barricas de roble francés de 500 litros, durante 2 meses.

Crianza en botella: 5 meses.

Producción: 4.000 botellas.

## Cavas

### *Carlota suria Brut nature 18€ D.O. REQUENA*

Variedades: Macabeo, Perellada. Cava dedicado a Ana Carlota Suria, por su marido, Vicente García por su trabajo y pasión durante años.

La segunda fermentación tiene lugar en la cava a 14°C. El tiraje se realiza en diciembre, utilizando levaduras seleccionadas durante años por la familia y que dotan de un carácter personal a este cava marcado por su burbuja fina, su frescura en nariz y sus notas cítricas. Permanece en rima al menos 24 meses.

Se recomienda servirlo a 7°C., en copa tipo flauta de cristal fino.

Cava muy agradable con menos proporción de azúcar que el Carlota Suria Brut.

### *Pago de tharsys Millesime ROSE 22€ D.O. REQUENA*

Variedades: Garnacha 100%. De la selección de la mejor garnacha, se realiza este cava reserva elegante y suave color rosa salmón pálido. Exquisito en el paladar con un aroma único de frutas rojas. Permanece al más 24 meses en rima, dando lugar a un cava que destaca por su limpieza y elegancia.