

NOU RACÓ


ENTRANTES

Patatas a nuestra manera.....	11,00€
Lazos de torrezno de soria con salsa mostaza dulce	8,00€
Calamares a la romana.....	12,00 €
Sepia bruta.....	18,00 €
Puntilla.....	12,00 €
Jamón Ibérico y Queso Manchego.....	22,00 €
Ensaladilla casera con ventresca de atún y crujiente de zuca.....	12,00 €
Croqueta casera de carne madurada o all i pebre.....	3,50€
Queso Frito con Salsa de Arándanos.....	12,00 €

ENSALADAS

Valenciana (lechuga, tomate, cebolla y olivas).....	11,00 €
Completa (lechuga, tomate, cebolla, atún, huevo duro, espárragos, zanahoria, y maíz dulce).....	15,00 €

SUGERENCIAS DE LA CASA



Flor de Calamar	18,00 €
Tomate valenciano con ventresca de atún, mojama, cebolla morada y piparra	16,00 €
Pulpo braseado (Especialidad de la casa).....	23,00 €
Pollo karaage rebozado.....	11,50 €
Mini hamburgusas (4Und).....	12,00 €
Cecina de black angus y queso manchego.....	22,00€
Flor de alcachofa braseada con salsa trufa (Und).....	6,00€
Fritura de pescado de lonja (para 4 personas).....	21,00€
Sepietas de playa con habitas baby y caviar de wasabi	18,00€

ARROCES

Paella de Pollo y Conejo (Exclusivamente por encargo).....	16,00 € Ración
Paella L' albufera (Pollo, conejo y pato)(Exclusivamente por encargo)..	18,00 € Ración
Paella de pato confitado setas y alcachofas.....	18,00 € Ración
Paella de Secreto ibérico y boletus (Especialidad de la casa).....	18,00 € Ración
Paella de all i pebre (Novedad, exclusivamente por encargo).....	22,00 € Ración
Paella de costillas ibéricas y coliflor.....	17,00 € Ración
Paella de Verduras.....	17,00 € Ración
Paella de Marisco.....	18,00 € Ración
Arròs del Senyoret.....	19,00 € Ración
Paella de vieras y gambas.....	20,00 € Ración
Arròs a Banda.....	16,00 € Ración
Fideuà de Fideo fino.....	17,00 € Ración
Meloso de langosta(Novedad).....	25,00 € Ración
Meloso de pulpo, setas y habitas tiernas.....	18,00 € Ración
Meloso de carabinero y chipirones.....	21,00 € Ración
Meloso Pollo y conejo.....	16,00 € Ración
Meloso de Bogavant(Especialidad de la casa).....	21,00 € Ración
Arroz al Horno (Exclusivamente por encargo).....	17,00 € 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)	23,00€ por persona
Entrecot vaca Frisona madurado min. 21 días (350g)	23,00 €
Entrecot vaca Morucha de salamanca madurado min. 21 días (350g)	25,00 €
Entrecot vaca vieja importación (maduración min 15 días).....	26,00 €
Entrecot Wangus Novedad (maduración min 21 días)(PRECIO AL K/LO). 220,00 €	
Chuletón frisona Madurada min. 21 días (PRECIO AL K/LO).....	70,00€
Chuletón rubia gallega Madurada min. 30 días (PRECIO AL K/LO).....	90,00€
T- Bone black angus (1 kg aprox)	70,00 €
Pluma ibérica D.O. Guijuelo.....	20,00 €
Carrillada de cerdo ibérico al vino tinto.....	19,00€
Pechuga con salsa de mostaza y miel	17,00 €
Chuletas de Cordero	21,00 €
Costillar ibérico D.O. Guijuelo a baja temperatura.....	26,00€

PESCADOS

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

MENÚ 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 32€ por persona

Oferta!! por 12€ mas bebida incluida durante la comida.

Jarras de cerveza de barril, vinos de la casa, refrescos y agua.

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 38€ por persona

(Menú a mesa completa)

La bodega MOURACÓ

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 24€

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

Carmelo rodero 9 meses roble 28€

Variedades: Tempranillo 100% 9 meses en roble francés

Carmelo rodero crianza 37€

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

VEGA SICILIA Valbuena 5º 2020 220€

Variedades: Tempranillo y merlot. Valbuena es la expresión más pura del tinto fino en Vega Sicilia. El ensamblaje de variedades que conforman este magnífico vino tiene el tinto fino, la uva predominante de manera muy mayoritaria, la otra variedad empleada es el Merlot que participará en mayor o menor medida dependiendo de la añada.

Marques de burgos 8000 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.

D.O: Rioja

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 21€

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

Heras cordón 25€

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

Heras cordon reserva 36€

Variedades: Viñedo 10%, Tempranillo con 46 años de edad. 5%, Mazuelo con 35 años de edad. 5%, Graciano. Crianza en barrica durante 18 meses. Barricas de roble francés y americano.

Señorío de cuzcurrita 35€

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

D.O. Bierzo

Dominio de tares Cepas viejas crianza 29€

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 18€

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. Albacete

Antonio Serrano etiqueta negra 26€

Variedades: Monastrell, garnacha y cencibel, 6 meses en tinaja de barro y 24 meses en barrica de roble frances.

D.O. Alicante

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 14€

Variedades: 34% Garnacha 33% Syrah 33% Tempranillo

Nodus Merlot delirium 24€

Variedades: Merlot 100%. Crianza en barrica de 2 meses. Color picota granate, limpio y brillante aroma intenso con volumen goloso y con equilibrio entre la fruta, confituras y algunas violetas y notas tostadas

Nodus Tinto de autor 22€

Variedades: Bobal, cabernet sauvignon, merlot, syrah Crianza en barrica. Color cereza intenso con borde violáceo, aroma potente a fruta confitada chocolate y almendra tostada.

Les alcusses 23€

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 25€

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

Venta del puerto N 12 26€

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

Maduresa 38€

Variedades: 80% Monastrell 20% cariñena. Barricas de de roble viejo por un total de 12 meses.

El sexto elemento 38€

Variedades: 100% Bobal, edicion limitada de 12000 botellas.

Quincha corral 2019 140€

Variedades: 100% Bobal. Máxima expresión de la bodega. El mustigullo

Blancos

Valdihuetete 17€ D.O. RUEDA

Variedad: 100% verdejo. Vino de color amarillo pajizo y brillante con nariz elegante, sutil y un marcado tono afrutado.

Ceremonia 16€ D.O. UTIEL REQUENA

Variedad: 100% Sauvignon blanc. Vino de color amarillo limón con reflejos dorados y verdosos.

Ramon Bilbao verdejo 19€ D.O. RUEDA

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

Enrique mendoza chardonnay 24€ D.O. ALICANTE

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

Antonio Serrano las marianas 22€ D.O.

ALBACETE

Variedad: Airen. Afinado 5 meses en tinaja de barro y 7 meses en barrica de roble francés. Se trata de un vino amarillo pajizo con reflejos dorados.

Nodus chardonnay 24€ D.O. UTIEL REQUENA

Variedad: Chardonnay. Madurado en barrica 3 meses. Se trata de un vino abierto de color, que muestra una superficie limpia y brillante, sus aromas integrados, de la propia variedad y madera nueva son elegantes complejos recordando en nariz a las frutas tropicales y la vainilla.

Nodus Albariño 22€ D.O. UTEL REQUENA

Variedad: albariño sobre lías. En boca fresco y redondo con acidez notable de la propia variedad aromas persistentes y elegantes recordando en nariz a fruta fresca.

Mar de frades 30€ D.O. ALVARIÑO RIAS BAIXAS

En bodega, a partir de la uva albariño recepcionada en cajas elaboramos el mosto. El primer paso es un proceso de selección de racimos, solo el 92% pasan al estrujado.

Gazela 17€ 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.

Rejadorada verdejo 18€ 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 18€ 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.

Gañeta txacoli 20€ D.O. GETARIJAKO 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 graso. Paso por boca redondo, agradable y persistente. Final intenso y ligeramente ácido.

Serra da estrela 22€ RIAS BAIXAS

Variedades: 100% Albariño. Vendimia manual en cajas de 20 kg. Selección de la uva en bodega previa al despalillado.

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 23€ D.O. VALENCIA

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

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 530 metros de altitud.

Rosados

Tombú 18€ 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.

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) 28€ 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.

Producción: 4.000 botellas.

Cavas

Alegria de Tharsys Brut nature 20€ D.O.

REQUENA

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

Pago de tharsys Millesime ROSE 24€ 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 limpidez y elegancia.