

# ENSALADAS Y PLATOS FRÍOS

- Ensalada de queso de cabra con frutos secos ,frutos rojos y vinagreta de frambuesa. .....18,00.-€
- Ensalada de burrata con carpaccio de tomate y berenjena a la llama. .....18,00.-€
- Tomate con ventresca de atún. .....18,00.-€
- Titaina del Cabañal. .....14,00.-€
- Tosta de sardina ahumada con sorbete de bloody Mery. .....14,50.-€
- Anchoa del Cantábrico. .....3,00.-€
- Boquerones en vinagre. .....12,00.-€

# APERITIVOS CALIENTES

- Clóchinas al vapor. .....10,00.-€
- Flor de alcachofa a la brasa con salsa de pistacho y cecina ahumada. .....6,50.-€
- Chopitos con habitas y crujiente de tocineta. .....18,00.-€
- Cocochas de bacalao al ajillo. .....16,00.-€
- Calamar de playa en dos texturas con salsa romescu. .....25,50.-€
- Pulpo en aceite de brasa con puré de patata y boniato. .....25,00.-€
- Sepia fresca con torrija de chipirones. .....22,00.-€
- Tellinas. .....según mercado
- Tempura de verduras. .....14,00.-€
- Gambones al ajillo. .....16,00.-€
- Patatas bravas. .....10,00.-€
- Pan bao relleno de cochinillo agridulce y perlas de wasabi. .....7,50.-€
- Canelón de pato y foie con salsa de boletus. .....18,00.-€
- Canelón de berenjena con cebollita caramelizada y queso provolone. .....18,00.-€
- Croqueta de bogavante y gulas. .....3,50.-€
- Croqueta de camembert y cecina. .....3,50.-€
- Croqueta de puchero. .....3,50.-€

## PESCADOS

- Bacalao confitado con gratén de tomate.   .....21,00.-€
- Tataki de atún con costra de marihuana.   .....19,00.-€
- Rodaballo ,con habitas y salsa de cigalas.   .....26,00.-€

## CARNES

- Magret de pato con salsa de cítricos.   .....24,00.-€
- Entrecotte de vaca madurada (400 gr).....28,00.-€
- Solomillo de ternera al foie,con salsa de frutos rojos.   .....28,00.-€
- Carrillada de ternera con puré trufado.  .....21,00.-€
- Canelón de pato y foie con salsa de boletus   .....18,00.-€

## ARROCES

**TODOS MÍNIMO 2 PAX**

**(\*) POR ENCARGO**

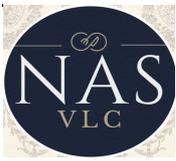
- Paella Valenciana (pollo,conejo y verdura).....18,00.-€
- Paella mixta (pollo,conejo y marisco)   .....21,00.-€
- Meloso del Cabañal (pollo,conejo y verdura).....18,00.-€
- Arroz de costilla,secretito y sobrasada (\*) (meloso ó seco).....20,00.-€
- Arroz de pato,costilla y trufa (\*).....21,00.-€
- Arroz de marisco.   .....21,00.-€
- Arroz de bogavante (meloso ó seco).   .....28,00.-€
- Arroz rojo de carabineros.   .....28,00.-€
- Arroz meloso de cigalitas con ajos tiernos.   .....19,00.-€
- Arroz de langostinos,ajos tiernos y trigueros.   .....18,00.-€
- Arròs del senyoret.   .....19,00.-€
- Arroz negro.   .....19,00.-€
- Arroz de sepia y verdura.   (meloso ó seco).....18,00.-€
- Arròs en carranc,meloso.   .....23,00.-€
- Arroz meloso de rape,gambas y alcachofas.   .....21,00.-€

## FIDEOS

**MÍNIMO 2 PAX**

**(\*) POR ENCARGO**

- Fideuà (fideo normal ó fino).   .....21,00.-€
- Fideuà negra (fideo normal ó fino).   .....19,00.-€
- Fideuà de pato y foie (\*).  .....21,00.-€



## POSTRES

- Nuestra tarta de queso. 🍷 🍪 🍩 .....9,00.-€
- Piña colada. 🍷 🍪 🍩 .....9,00.-€
- Tiramisú de donut. 🍷 🍪 .....9,00.-€
- Brownie de chocolate. 🍷 🍪 🍩 🍫 .....9,00.-€
- Postre Valenciano. 🍷 🍪 🍩 .....9,50.-€

## VINOS DULCES PARA ACOMPAÑAR LOS POSTRES

(price per glass)

- VI DE GLASS, gewürztraminer.....4,50.-€
- ENRIQUE MENDOZA, Moscatel de La Marina.....3,20.-€
- NÉCTAR, González Byass-Pedro Ximénez.....3,20.-€
- CASA DE LA ERMITA, Monastrell.....3,50.-€