

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,secreto 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.-€