

PARA EMPEZAR Y COMPARTIR

Tartar de salmón con guacamole y perlas lima	18,50€
Anchoas del Cantábrico sobre tomate raff y queso bodega	16,00€
Carpaccio de gambas con perlas de soja y yuzu	18,50€
Carpaccio de pulpo a la brasa con perlas de patata gallega y pimentón	17,00€
Ensaladilla alma con pan de cristal y aceite de albahaca	14,00€
Choco a la brasa sobre crema de trufas y setas	17,50€
Pulpo braseado con cachelos de patatas, pimentón de la Vera y sal de torreznos	20,50€
Chipirón a la andaluza con sus dos aliolis	15,50€
Croquetas de puchero alma (4 unid)	8,00€
Corazones de alcachofa a la brasa sobre crema trufada, foie, sal de jamón ibérico y yema de huevo	18,50€
Zamburiñas rustidas a la brasa (6 unid)	18,80€
Pan a la brasa con escalibada, tomate y ajo aceite	8,50€
Parrillada de verduras de temporada	18,00€
Tabla de quesos variados	18,00€
Torrezno de Soria	9,50€

ARROCES

Paella del señoret (marisco pelado)	20,50€
Paella de arroz negro con chipirón	20,50€
Paella de colitas de gambas con ajos tiernos y jamón ibérico	21,50€
Paella de pulpo y alcachofas	21,50€
Paella de bogavante	25,00€
Fideuá de marisco con fideo fino	25,00€
Fideua de secreto con revuelto de setas y ajetes	21,50€
Paella de secreto ibérico con ajetes, trufa y setas de temporada	21,50€
Paella de pato confitado, dados de foie y setas de temporada	22,50€
Paella valenciana (por encargo)	20,50€
Paella de verduras de temporada	20,50€
Arroz meloso de pato confitado, alcachofa, ajetes y canela	22,50€
Arroz al horno por encargo	20,50€

Todos nuestros arroces pueden ser melosos

Precio por persona, mínimo 2 personas

Un arroz por mesa, a partir de 8 persona dos

VEGAMAR

ENSALADAS

Ensalada de tomate valenciano con cebolletas, ventresca de atún y alcaparras	16,00€
Ensalada alma del chef con patata laminada, huevo, olivas negras, aguacate, salsa de cítricos y salmón ahumado	20,50€
Ensalada de pimientos rojos asados con cebolla morada, huevo, atún, aceitunas y tomate raff	16,00€
Ensalada de brotes con mozzarella, tomates cherry macerados con soja, semillas de girasol, albahaca y salsa de mostaza y miel	16,00€
Ensalada de perdiz en escabeche tomate cherry, arándanos, nueces y pasas	20,50€

CARNES A LA BRASA

Entrecot de vaca Maduración 30 días	27,00€
Secreto ibérico Confitado a 70º	23,50€
Carrillera ibérica en su jugo con crema de patata trufada	23,50€
Picanton a baja temperatura con chimichurri a la brasa	23,50€
Chuletas de cordero lechal a la brasa	25,00€
Costilla de ternera a la brasa con patata sobrasada	28,50€
Chuletón de vaca gallega con maduración 45 días	69,00€ / kg
T-Bon Stek madurado (45 días)	72,00€ / kg
Solomillo de vaca madurado (30 días)	29,00€
Steak tartar (por encargo - mínimo 2 raciones)	29,00€
Pierna de cordero lechal al horno	32,00€

PESCADOS

Taco de bacalao confitado napado con ajo aceite negro y miel de romero	22,90€
Corvina de anzuelo a la brasa napada con salsa de berberechos con verduras	23,50€
Chipirón relleno de blanquet y boletus sobre crema de fabada de chipirón	24,00€
Rodaballo a la brasa con verduritas brunoise y crema de calabaza	48,00€ / kg
Ventresca de atún balfego brasa con verduritas al wok	26,00€
Lubina (800 gr) con crema de calabaza y verduritas al vapor	28,50€

** Preguntar por nuestros productos de Mercado, Pescados y Mariscos**

VEGAMAR

Sorbete de limón y mandarina	6,75€
Cheesecake con mermelada de albaricoque	7,50€
Tarta de queso horneada con arándanos	7,50€
Tarta de queso con crema Lotus	7,50€
Tarta de manzana con confitura de melocotón	7,50€
L' Elianota con almendra laminada, nata, crema pastelera, miel, chocolate y azúcar glas	9,50€
Tarta de calabaza con miel de romero y spéculoos de galleta Lotus	7,50€
Alma de chocolate	6,75€
Tarta brownie casera chocolate negro o chocolate blanco	6,50€
Torrija en sopa de leche merengada y helado	7,50€
Creme BRÜLEE	7,50€
Tarta de limón	7,50€