

Entrantes / Incoming



Patatas Bravas / Spice Potatoes	7		7.00 €
Gambas al Ajillo / Prawns in Garlic	14		14.00 €
Gambas de Huelva / Prawns of Huelva	14	(6 Unid.. Precio Unid 3.50 €)	21.00 €
Gamba Roja / Prawn Red	14	(Precio Unid...)	9.50 €
Cigala grande / Large Norway Lobster	14	(Precio Unid)	8.50 €
Anchoas del Cantabrico / Cantabrian Anchovies	8	(Precio Unid.)	2.80 €
Sepia Plancha / Grilled Cuttlefish	9		14.50 €
Sepia con Mayonesa / Cuttlefish Mayonaise	9 , 7		14.50 €
Huevas de Sepia / Squid Roe	(Precio segun mercado) (Price according to market)		
Pulpo a Feira / Octopus “ Feira Style “	8		19.00 €
Pulpo Braseado / Grilled Octopus	8		19.00 €
Calamar Romana / Breaded Squid Rings	8 , 3		11.00 €
Calamar Fresco Plancha / Grilled Fresh Squid	8	(Precio segun mercado) (Price according to market)	X
Buñuelos de Bacalao / Cod Fritters	8 , 3	(Precio Unid.)	4.50 €
Fritura de Lonja / Assorted Fried Fish	8 , 3		12.00 €
Boquerones con Olivas / Anchovies with Olives	8		7.50 €
Langostino Tigre / Tiger Prawn	14	(Precio Unid.)	6.00 €
Araña de Calamar / Squid Spider	8	(Precio segun mercado) (Price according to market)	X
Ostras / Oysters	9	(Precio Unid.)	4.50 €
Clochinas al Vapor / Vapor Clocks	9		9.50 €
Tellinas / Clams	9		12.50 €
Puntilla / Lace	8 , 3		9.00 €
Tempura de Verdura con Gambas / Vegetable Tempura With Prawns	8 , 3 , 10		18.00 €
Foie con reducción de Oporto / Foie with reduction of Port			18.00 €
Ensaladilla de la Abuela / Grandma’s Salad	8 , 3 , 14		9.00 €
Ensaladilla Rusa / Russian Salad	7		7.00 €
Croquetas Caseras / Home - Made Croquettes Pollo, jamón, boletus	8 , 3 , 10	(Precio Unid)	2.50 €
Crujientes de Ajo Arriero / Crunchi Garlic Ajoarriero	8 , 3	(Precio Unid)	2.50 €
Crujientes de Langostino		(4 unid..)	8.50 €
Tortitas de Camarón			8.50 €



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Mostaza	Granos de Sesamo	Gluten	Altramuces	Frutos de Cascara	Cacahuetes	Huevos	Pescados	Moluscos	Lacteos	Soja	Apio	Sulfatos	Crustaceos

Arroces / Rice



Paella Valenciana / Valencian Paella	3	(Precio por persona)	13.00 €
Paella de Marisco / Seafood Paella	3, 8, 14, 9	(Precio por persona)	19.00 €
Arroz del Senyoret / Senyoret Rice	3, 8, 14, 9	(Precio por persona)	16.00 €
Paella de Verduras / Vegetable Paella	3	(Precio por persona)	14.00 €
Arroz Negro / Black Rice	3, 8, 14,	(Precio por persona)	16.00 €
Fideua de Marisco / Fideuá Seafood	3, 8, 14, 9	(Precio por persona)	19.00 €
Paella Roja / Red Paella	3, 8, 14, 9	(Precio por persona)	32.00 €

(Todos los arroces para dos personas tiene un suplemento de 3.00 € por ración)

Arroces Melosos / Meli Rice

Meloso de Marisco / Seafood and Rice Stew	3, 8, 14	(Precio por persona)	19.00 €
Meloso de Bogabante / Lobster and Rice Stew	3, 8, 14	(Precio por persona)	25.00 €

(Meloso de bogabante para minimo de 2 personas)

Pescados / Fish

Bacalao Gratinado / Grated Cod	3, 8, 10,		19.00 €
Merluza Pincho Plancha / Grilled Hake	8 ,		16.00 €
Atún de Almadraba / Tuna from Almadraba	8 ,		19.00 €
Salmón Plancha	8 ,		18.00 €
Emperador / Swordfish	8 ,		16.00 €
Rodaballo / Turbot	8 ,	(Ración)	21.00 €
Parrillada de Pescado / Assorted Grilled Fish	3, 8, 14		58.00 €
Mariscada / Seafood Platter	8, 14		95.00 €

(1 Langosta, 4 Cigalas, 4 Langostinos Tigres, 6 Gambas de Huelva y 4 Gambones.)

(1 Locust, 4 Crayfish, 4 Tigers Prawns, 6 Prawns from Huelva and 4 Prawns)



1

Mostaza

2

Granos de Sesamo

3

Gluten

4

Altramucos

5

Frutos de Cascara

6

Cacahuetes

7

Huevos

8

Pescados

9

Moluscos

10

Lacteos

11

Soja

12

Apio

13

Sulfatos

14

Crustaceos

Ensaladas / Salads



Tomate con Ventresca / Tomato with Tuna	8	15.00 €
Tomate con Anchoas / Tomato with Anchovies	8	18.00 €
Ensalada Completa / Full Salad	8 , 7	12.00 €
Ensalada Ancora / Ancora Salad	5	18.00 €
Ensalada de Queso de Cabra / Goat Cheese Salad	10	12.00 €
Carpaccio de Atún / Tuna Carpaccio	8	15.00 €



Carnes / Meats

Parrillada de Carne / Assorted Grilled Meat (Entrecot, secreto, 3 chuletas de cordero, 1 longaniza, 1 morcilla y 1 chorizo)		45.00 €
Entrecot de Vaca / Ribeye Steak (350 a 400 Grs)		21.00 €
Secreto Iberico / Iberian Sirloin		18.00 €
Chuletas de Cordero / Lamb Chops		18.00 €
Chuletitas de Lechal con ajos / Lamb chops with Garlic		21.00 €
Pechuga de Pollo / Chicken Breast		15.00 €
Embutido de Navarrés / Sausage of Navarres (Precio Unidad)		2.50 €
Nuggets 3		6.50 €



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Mostaza	Granos de Sesamo	Gluten	Altramucos	Frutos de Cascara	Cacahuetes	Huevos	Pescados	Moluscos	Lacteos	Soja	Apio	Sulfatos	Crustaceos



Postres / Desserts

Flan de Huevo / Egg Flan	7 , 10	4.00 €
Flan de Naranja / Orange Flan	7 , 10	4.00 €
Flan de Café / Coffee Flan	7 , 10	4.00 €
Natillas / Custard	7 , 10 , 3	4.00 €
Copa de Nata y Nueces / Cup of Cream and Nuts	10 , 5	5.00 €
Tarta de Queso con Arandanos / Blueberry Cheesecake	10	5.00 €
Tarta de 3 Chocolates / Three Chocolate Cake	7 , 10 , 3	5.00 €
Brownie de Chocolate / Chocolate Brownie	7 , 10 , 3	5.00 €
Tiramisú / Tiramusu	7 , 10 , 3	5.00 €
Coulant de Chocolate / Chocolate Coulant	7 , 10 , 3	4.50 €
Piña Natural / Natural Pineapple		4.50 €
Fruta de Temporada / Seasonal Fruit		3.50 €
Fresas con Nata / Strwberries with Cream		4.50 €
Tarta de Zanahoria / Carrot Cake	7 , 10 , 3	5.00 €
Tarta de la Abuela / Grandma Cake	7 , 10 , 3	4.50 €
Tarta de Vannofi / Vannofi Cake	7 , 10 , 3	5.00 €



1

Mostaza

2

Granos de Sesamo

3

Gluten

4

Altramuces

5

Frutos de Cascara

6

Cacahuetes

7

Huevos

8

Pescados

9

Moluscos

10

Lacteos

11

Soja

12

Apio

13

Sulfatos

14

Crustaceos



Vinos Tintos / Wines Reds

Tiinto de la Casa / Red Wine from the House		12.00 €
Ramón Bilbao (D.O La Rioja)		16.00 €
Glorioso (D.O La Rioja)		18.00 €
Pasión (D.o Utiel Requena)		16.00 €
El Coto (D.o La Rioja)		16.00 €
Ostatu (D.o La Rioja, Crianza)		17.00 €
Protos (D.o Ribera del Duero)		24.00 €
Vega Mazcán (D.o Ribera del Duero)		18.00 €
Viña del oja (D.o La Rioja , Crianza)		18.00 €
Les Alcosses (D.o Valencia)		18.00 €
Membrillero (D.o Utiel Requena)		15.00 €

Vinos Blancos / Wines White

Blanco de la Casa / White Wine from the House		12.00 €
Mariluna (D.o Valencia)		14.00 €
Pasión (D.o Utiel Requena , Moscatel)		14.00 €
Vega Mazcán (Verdejo)		16.00 €
De Locos (Verdejo)		15.00 €
Ramón Bilbao (D.o La Rioja)		16.00 €
Barbutini (D.o Rias Baixas)		21.00 €
Sabinilla (D.o Utiel Requena)		14.00 €
Pescador (D.o Empordá , Cataluña)		14.00 €
Alta Plata (D.o Rueda)		15.00 €



Vinos Rosados / Wines Pink

- PASION (D.o Utiel Requena)
- MALARADO (D.o Utiel Requena)
- Vegamar, Selección Merlot Rosé (D.o Valencia)



- 15.00 €
- 14.00 €
- 14.00 €

Cavas y Champagne

- Vegamar Privée 18 Reserva (D.o Utiel Requena)
- Dominio de la Vega (D.o Utiel Requena)
- Moet Chandon (D. o Moet Chandon, Francia)



- 16.00 €
- 18.00 €
- 58.00 €

