

# TODOS LOS DÍAS UN MENÚ DIFERENTE

(de lunes a viernes)

- \* Tres primeros a elegir
- \* Tres segundos a elegir
- \* Una bebida

- \* Pan 
- \* Postre o Café

13.50 €

## Plato del Día

Sábado .....	Arroz del Senyoret	    	11.00 €
Domingo .....	Paella de pollo y conejo		12.00 €

*Todos los precios incluyen IVA*

# Sugerencias del Chef

Carnes a la brasa

Rabo de toro al vino tinto  

Carrillada ibérica al vino tinto  

Codillo al horno 

Hojaldre relleno de solomillo ibérico y paté   

Ajo arriero 

Platos de cuchara caseros

Ensalada de la Casa   

Calamar playa  

Pulpo braseado con emulsión de patatas  

Bacalao gratinado con ajo-aceite  

## Para Comenzar...

	<u>Media</u>	<u>Ración</u>
Jamón ibérico de campo	11.00 €	19.50 €
Esgarraet con mojama 	7.00 €	12.00 €
Anchoas del Cantábrico (unid.) 		2.50 €
Ensaladilla rusa casera 	4.00 €	7.00 €
Ajo arriero 		6.50 €

# Nuestras Tapas

	<u>Media</u>	<u>Ración</u>
Pulpo braseado con emulsión de patata  		17.50 €
Pulpo a la gallega 		16.00 €
Calamar playa con guarnición  		19.00 €
Fritura de pescaditos  	8.00 €	15.00 €
Sardina ahumada con pimiento caramelizado (unid.) 		3.00 €
Surtido de ibéricos	12.00 €	22.00 €
Jamón ibérico de campo		19.50 €
Queso curado 	7.50 €	13.50 €
Gambas al ajillo 		12.50 €
Clóchinas al vapor (temporada) 	6.50 €	10.80 €
Calamares rebozados  	6.00 €	11.00 €
Puntilla rebozada  	6.00 €	11.00 €
Sepia plancha  	8.00 €	14.00 €
Patatas bravas	4.50 €	7.00 €
Chistorra de Navarra con pimientos de Padrón		11.00 €
Buñuelos de bacalao    		2.25 €
Croquetas de jamón (unid.)  		2.25 €
Croquetas de boletus (unid.)  		2.25 €
Parrillada de verduras a la plancha		15.00 €

# Ensaladas

	<u>Media</u>	<u>Ración</u>
Ensalada de pulpo con Parmesano y frutos secos reducción de PX    		13.00 €
Ensalada de la Casa (jamón, queso Brie, lechuga, frutas del bosque, piña y aliño   		13.00 €
Ensalada de mojama y ventresca con aliño  	6.50 €	11.00 €
Ensalada templada de codorniz con jamón y reducción de PX 		13.00 €
Ensalada de salmón, queso de cabra y anchoas con aliño   		13.50 €
Ensalada valenciana  	6.00 €	11.00 €
Tomate de temporada con ventresca 	6.00 €	10.80 €

# Primeros platos de cuchara

	<u>Media</u>	<u>Ración</u>
Macarrones con carne picada, tomate y Parmesano  	5.00 €	8.50 €
Callos de ternera con garbanzos 		11.00 €
Crema de marisco    		9.00 €
Crema de verduras  		8.00 €
Alubias pintas con chorizo (temporada) 		9.50 €
Alubias pintas con rabo de toro 		13.50 €
Potaje de garbanzos (temporada)  		9.50 €

# Huevos y revueltos

Revuelto de alcachofas mi-cuit y jamón ibérico (temporada)   	12.50 €
Revuelto de morcilla y piñones  	9.50 €
Revuelto de gambas y espárragos  	10.80 €
Revuelto de gulas y gambas   	10.80 €
Revuelto de jamón ibérico 	9.50 €
Revuelto de jamón ibérico y queso Brie  	10.80 €
Sartén de huevos fritos con jamón ibérico y patatas 	10.50 €
Sartén de huevos fritos con patatas y pimientos de Padrón 	8.50 €
Sartén de huevos fritos con patatas y chistorra 	10.50 €
Huevos fritos con gulas   	13.00 €

# Pescados

Bacalao al Roquefort  	18.00 €
Bacalao gratinado con all i oli  	18.00 €
Bacalao con pisto y piñones  	16.00 €
Merluza con gambas   	18.00 €
Calamar playa  	19.00 €
Lubina a la espalda con gambas   	16.00 €
Emperador plancha con guarnición  	16.00 €

# Carnes a la brasa

Solomillo de ternera	22.00 €
Entrecot lomo alto madurado más de 30 días	23.00 €
Entrecot de ternera nacional	21.00 €
Secreto ibérico	15.50 €
Chuletitas de cordero lechal	20.00 €

# Carnes elaboradas

Rabo de toro al vino tinto  	18.00 €
Carrillada ibérica en salsa  	17.00 €
Codillo al horno 	17.00 €
Manitas de cerdo en salsa de almendras  	13.00 €
Hojaldre relleno de solomillo ibérico y paté   	18.00 €

# POSTRES

Tarta de queso con arándanos   	5.50 €
Tarta tiramisú    	5.50 €
Coulant de chocolate con helado    	6.00 €
Brownie (bizcocho relleno de chocolate y bola de helado)    	6.00 €

Todos los precios incluyen IVA

Le informamos que adaptamos esta carta según el nuevo **Reglamento 1169/2011 de la Unión Europea y el RD 126/2015**, en la cual es obligatorio incluir "información sobre todo ingrediente que cause **alergias o intolerancias** y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en forma modificada".

A continuación tienen una **lista** con sustancias alérgicas:

-  Cereales que contengan **gluten** y derivados.
-  **Crustáceos** y productos a base de crustáceos.
-  **Huevos** y productos a base de huevo.
-  **Pescado** y productos a base de pescado.
-  **Cacahuetes** y productos a base de cacahuetes.
-  **Soja** y productos a base de soja.
-  **Leche** y sus derivados, incluida la **lactosa**.
-  **Frutos de cáscara**.
-  **Apio** y productos derivados.
-  **Mostaza** y productos derivados.
-  Granos de **sésamo** y productos a base de granos de sésamo.
-  **Dióxido de azufre** y **sulfitos** en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l.
-  **Moluscos** y productos a base de moluscos
-  **Altramuces** y productos a base de altramuces

Le indicaremos si alguno de nuestros platos contiene alguna de las sustancias alérgicas mediante un símbolo de cada sustancia detrás del nombre del plato, la cual corresponde a las sustancias alérgenos de la lista anterior.

**El establecimiento le informa que utilizamos los siguientes aceites:**

- Aceite de oliva virgen extra.

El establecimiento le informa que pese a las medidas de seguridad adoptadas para que se evite el cruzamiento de las sustancias alérgenos, no podemos garantizar el 100% libre de alérgenos en los platos, puede que en algún plato contenga trazas de otras sustancias alérgenos a parte de las indicadas.