

# ENTRANTES

## FRÍOS

|                                                                                      |             |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>ENSALADA MEDITERRÁNEA</b>                                                         | <b>17</b>   |
| LECHUGA, TOMATE, HUEVO DURO, CEBOLLA, ATÚN Y OLIVAS                                  |             |
| <b>MISCELÁNEA DE SALAZONES</b>                                                       | <b>24</b>   |
| RODAJAS DE TOMATE CON HUEVA DE ATÚN, MARUCA, MÚJOL, MERLUZA, MOJAMA DE ATÚN Y BONITO |             |
| <b>TRINCHADO DE LA TERRETA</b>                                                       | <b>17</b>   |
| TOMATE DE TEMPORADA CON BONITO EN SEMISALAZÓN                                        |             |
| <b>ENSALADA DE BURRATA</b>                                                           | <b>17</b>   |
| HOJAS VERDES, TOMATE CHERRY Y DESHIDRATADO, PIÑONES Y PESTO                          |             |
| <b>ENSALADILLA RUSA</b>                                                              | <b>10</b>   |
| <b>TABLA DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA</b>                                             | <b>24</b>   |
| <b>LATA DE ANCHOAS DE SANTOÑA 'DE LA CUEVA'</b>                                      | <b>26</b>   |
| <b>PAN, TOMATE Y ALL I OLI</b>                                                       | <b>5,50</b> |

# **ENTRANTES**

## **CALIENTES**

|                                                |      |
|------------------------------------------------|------|
| TELLINAS EN SALSA VERDE                        | 18   |
| CALAMAR DE BAHÍA A LA ANDALUZA                 | 25   |
| MEJILLONES EN SALSA BEURRE BLANC               | 14   |
| MEJILLONES AL VAPOR                            | 12   |
| TORTILLA VAGA                                  | 18   |
| PATATA CONFITADA, CARPACCIO GAMBA Y CHANQUETES |      |
| RABO FRITO                                     | 14   |
| CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO Y BOLETUS            | 3 UD |
| OREJA A LA PLANCHA                             | 14   |

## **A LA BRASA**

|                                               |        |
|-----------------------------------------------|--------|
| CALAMAR DE BAHÍA                              | 25     |
| PULPO                                         | 25     |
| PURÉ DE PATATA, PIMENTÓN DULCE Y AOVE         |        |
| ALCACHOFAS                                    | 17     |
| CREMA DE SETAS, PACETA IBÉRICA Y FRUTOS SECOS |        |
| VIEIRAS                                       | 4,5 UD |

# ARROCES A LA LEÑA

|                                                                   |           |
|-------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>CONEJO Y CARACOLES</b><br>POR ENCARGO                          | <b>22</b> |
| <b>A BANDA CON TROPEZONES</b>                                     | <b>18</b> |
| <b>POLLO CAMPERO DEL SENYORET</b><br>AJOS TIERNOS Y JUDÍAS VERDES | <b>18</b> |
| <b>OREJA GUISADA Y LONGANIZA DE PINOSO</b>                        | <b>16</b> |
| <b>SECRETO IBÉRICO CON VERDURAS</b>                               | <b>18</b> |
| <b>ENTRECOT DE VACA</b>                                           | <b>25</b> |
| <b>RAPE Y GAMBA ROJA</b>                                          | <b>22</b> |
| <b>PULPO Y ALCACHOFAS</b>                                         | <b>23</b> |
| <b>BOGAVANTE</b>                                                  | <b>28</b> |
| <b>PARPATANA DE ATÚN ROJO</b>                                     | <b>26</b> |

MÍNIMO 2 PERSONAS  
UNA VARIEDAD POR MESA  
CONSULTE LA OPCIÓN DE PREPARAR SU ARROZ MELOSO

# PRINCIPALES

## GUISOS TRADICIONALES

|                                                |    |
|------------------------------------------------|----|
| GAZPACHOS DE CONEJO Y CARACOLES<br>POR ENCARGO | 22 |
|------------------------------------------------|----|

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| GAZPACHOS DE RAPE Y GAMBA ROJA | 22 |
|--------------------------------|----|

## A LA BRASA

|                  |     |
|------------------|-----|
| PESCADO DE LONJA | S/M |
|------------------|-----|

|                     |    |
|---------------------|----|
| CHULETAS DE CORDERO | 17 |
|---------------------|----|

|                                                     |       |
|-----------------------------------------------------|-------|
| CHULETÓN DE VACA EXTRA<br>MADURACIÓN MÍNIMA 30 DÍAS | 75 KG |
|-----------------------------------------------------|-------|

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| ENTRECOT DE VACA EXTRA MADURADO | 25 |
|---------------------------------|----|

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| CUARTO TRASERO DE POLLO DESHUESADO | 16 |
|------------------------------------|----|

# MENÚ ARROCERO

## ENTRANTES

A COMPARTIR

PUEDEN VARIAR A SUGERENCIA DEL CHEF

APERITIVO DE CORTESÍA

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO Y BOLETUS

TAPA DE ENSALADILLA RUSA

MEJILLONES EN SALSA BEURRE BLANC

ALCACHOFAS A LA BRASA

CREMA DE SETAS, PACETA IBÉRICA Y FRUTOS SECOS

## PRINCIPAL

ARROCES A LA LEÑA

PULPO Y ALCACHOFAS

A BANDA CON TROPEZONES

POLLO CAMPERO DEL SENYORET

JUDÍAS VERDES Y AJOS TIERNOS

OREJA GUISADA Y LONGANIZA DE PINOSO

SECRETO IBÉRICO CON VERDURAS

RAPE Y GAMBAS (+ 4€ P/P)

CONEJO Y CARACOLES (+ 4 € P/P)

ENTRECOT DE VACA (+ 8 € P/P)

BOGAVANTE (+ 8 € P/P)

PARPATANA DE ATÚN ROJO (+ 8 € P/P)

GAZPACHOS

RAPE Y SEPIA (+ 4 € P/P)

## POSTRE

MILHOJA FRANCESA

**33,50 €**

**36 €**

DE LUNES A VIERNES

FIN DE SEMANA Y FESTIVOS

MENÚ A MESA COMPLETA - UNA VARIEDAD DE ARROZ POR MESA

EL ARROZ DE CONEJO Y CARACOLES SOLO POR ENCARGO

BEBIDA NO INCLUIDA

# POSTRES

|                                                      |     |
|------------------------------------------------------|-----|
| MILHOJA FRANCESA                                     | 7,5 |
| TORRIJA DE BRIOCHE<br>CON HELADO DE TURRÓN DE XIXONA | 9   |
| COULANT DE CHOCOLATE<br>CON HELADO DE COCO           | 9   |
| TARTA DE MANZANA                                     | 8,5 |
| FRUTA DE TEMPORADA                                   | 5   |

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA

LISTA DE ALERGENOS DISPONIBLE, SOLICÍTELA A NUESTRO PERSONAL

TODOS NUESTROS ARROCES SE ELABORAN CON CALDOS NATURALES