

Entrantes

  	Alcachofas crujientes con huevo a baja temperatura y jamón	10,50
   	Milhoja de tomate, queso fresco y foie	10,50
	Jamón de cebo ibérico	18,50
	Lacón ahumado aliñado con AOVE, pimienta y limón	13,00
	Queso viejo tostado de oveja y cabra	14,50
	Queso semicurado	12,00
 	Tortilla de ventresca de bacalao	11,00
	Patatas bravas	8,50
 	Patatas stroganoff	11,00
   	Croquetas caseras: Jamón, bacalao ó pulpo y langostino	2,00 un.
  	Pescadito de lonja frito	16,00
  	Calamar de bahia andaluza	16,50
  	Calamar de potera a la plancha	6,00 (100gr)
  	Chipirones andaluza	14,00
  	Gambita frita	11,00
 	Sepia a la plancha	14,50
	Cazuela de gamba roja al ajillo	16,00
 	Pulpo gallega	17,50
 	Queso fresco de cabra en tempura y mermeladas caseras	12,00
 	Boquerones al ajillo ó fritos	12,00
  	Pimientos de piquillo relleno de carne en salsa de piquillo	4,00 un.
	Berberecho al vapor	18,00
	Vieiras plancha	3,50 un.
	Tellinas al vapor con pimienta y laurel	12,50
	Quisquilla hervida	21,00
	Gamba roja plancha [ver disponibilidad]	S.M.
 	Pan con tomate y ali-oli	2,00
	Ración de pan	1,00
	Ración de pan sin gluten	2,00



CONTIENE
GLUTEN

CRUSTACEOS

HUEVOS

PESCADO

CACAHUETES

SOJA

LÁCTEOS

FRUTOS
DE CÁSCARA

APIO

MOSSAZA

GRANOS
DE SÉSAMO

DÍOXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS

ALMENDRAS

MOLUSCOS

Ensaladas

 	Mixta	9,50
	Tomate Raff trinchado con capellán ó ventresca	12,50
	Tomate Raff trinchado y salazones	15,50
  	Templada: Mezclum, setas, queso de cabra, nueces pasas y Pedro Ximenez	12,50

Carnes

 	Rabo vacuno estofado al vino tinto	18,00
	Entrecot de vaca premium (madurado 60 días) 350gr	26,00
	Entrecot de ternera a la plancha 350gr	18,00
	Entrecot lomo alto Angus	30,00
	Solomillo de ternera (plancha, pimienta o roquefort)200gr	22,00
	Solomillo de ternera al foie 200gr	24,00
	Paletilla de cabrito asada	24,00
	Cochinillo al horno	20,00
	Costillar asado BBQ	16,00
	Manitas de cerdo caseras	12,00
	Presa ibérica 100% bellota macerada en romero y tomillo	22,50
	Secreto ibérico y ajos tiernos al xacolí	18,00
	Pechuga empanada	12,00

Suplemento
por salsas 2,00€

Pescados

	Rodaballo al horno con escalibada	22,00
	Salmón noruego plancha o pimienta	18,00
	Ijada de atún de almadraba	24,00
	Lomo de lubina plancha o bilbaina	22,50
 	Gallina frita con guarnición	17,00
 	Gallo Pedro frito o plancha	6,50 (100gr.)
 	Ventresca de bacalao al ajo-perejil	18,00
	Lubina (1kg aprox.) a la sal	55,00
  	Caldero de gallina	25,00



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE GASCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SESAMO



E-X
DÍÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS

Arroces

  	Arroz con pulpo y ajos tiernos	18,00
  	Arroz La Veda [con atún y gambas]	16,00
  	Arroz Con bacalao y coliflor	17,00
  	Arroz del señoret	15,00
  	Paella ó fideua de carabineros y rape	24,00
  	Arroz a banda	13,00
  	Arroz negro con chipirones y ajos tiernos	15,00
  	Arroz meloso de sepia y verduras	16,00
  	Arroz con bogavante [meloso o seco]	21,00
	Arroz de conejo y caracoles	16,00
  	Caldero de gallina	25,00
	Arroz de pollo	13,00

[precio de los arroces por ración]

Pastas

  	Lasaña de carne	12,00
	Espaguetis boloñesa	9,00
 	Espaguetis carbonara	9,00



Postres

	Sorbete de limón al cava	4,00
	Crema catalana	5,00
	Mousse de chocolate con nata	4,00
	Manzana asada	3,50
	Coulant de turrón con helado de vainilla	7,00
	Fruta del tiempo	2,50
	Tarta de queso	5,00
	Coulant de chocolate con helado	7,00
	Milhoja con helado y chocolate fundido	5,00
	Flor hojaldrada de manzana con caramelo y helado	5,00



Vinos

Tintos

DO ALICANTE

Patojo10 {monastrell 100%}

Botella

18,00

DO RIOJA

Añares cza {tempranillo, garnacha,mazuelo,graciano}

Botella

15,00

Copa

3,00

Ondarre 7 parcelas cza {tempranillo, mazuelo}

18,00

Cerro Añon cza {tempranillo, garnacha, mazuelo, graciano}

19,00

Señorio de Ondarre rva {tempranillo, mazuelo y garnacha}

19,00

Valdebaron cza {tempranillo, mazuelo}

27,00

Muga cza {graciano,mazuelo,tempranillo}

34,00

Olarra Gran reserva {tempranillo, mazuelo y garnacha}

38,00

Rayo {Tempranillo, mazuelo}

22,00

DO RIBERA DEL DUERO

Lambuena roble {tempranillo 100%}

Botella

18,00

Copa

5,00

Altos de Valdoso roble {tempranillo 100%}

18,00

Altos de Valdoso cza {tempranillo 100%}

20,00

Lambuena cza {tempranillo 100%}

22,00

Malasenda cza {tinta del país 100%}

21,00

Teofilo reyes cza {tempranillo 100%}

24,00

Protos cza {100% tinta del país}

28,00

Pesquera cza {100% tinta del país}

35,00

Avelino 100 {100% tinta del país}

45,00

Fuentespina Crianza {100% tinta del país}

22,00

Tamizo roble {tempranillo 100%}

19,00



Vinos

Blancos

DO ALICANTE

Marina Alta [moscatel de Alejandría 100%]

Botella

16,00

DO RUEDA

Añares Terranova [verdejo 100%]

Botella

14,00

Copa

4,50

Circe [verdejo 100%]

19,00

Protos [verdejo 100%]

17,00

DO RIOJA

Botella

Valdebaron [tempranillo de uva blanca con 4 meses de barrica]

19,50

DO TIERRA DE CASTILLA

Botella

Hacienda Casa del Valle [chardonnay]

16,00

Copa

3,00

DO RIAS BAIXAS

Botella

Puerta Santa [Albariño 100%]

22,00

Morgadio [Albariño 100%]

25,00

Pousada [75%Albariño,25%Treixadura]

31,00

Pentecostés [Albariño 100%]

26,00

DO RIBEIRO

Botella

A telleira [godello 100%]

20,00

Viña Reboreda [Palomino, treixadura, torrontes y godello]

18,00



Vinos

Rosados

DO TIERRA DE CASTILLA	Botella
Nicte [prieto picudo]	24,00
Hacienda casa del valle [merlot y syrah]	16,00

Espumosos

DO CAVA	Botella
Mistinguet brut [Macabeo, xarel-lo y perlada]	18,00
Segura Viudas Heredad rva [75% Macabeo, 25%Chardonnay]	32,00
DO CHAMPAGNE	Botella
GH Martel brut [Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir]	49,00
GH Martel Rose [Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir, Coteaux Champenois Rouge]	55,00
Moet&Chandon [Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir]	75,00

