JAUJA

TAPAS

* * * * *

Pan de cristal	5.50
Jamón ibérico	14
Queso de servilleta con membrillo	8
Esgarraet de pimiento y bacalao con berenjena a la llama	9
Ensaladilla rusa	7
Ajoarriero	7
Sepia con mahonesa	11
Clóchinas	10
Patatas con salsa brava y allioli	7
Croquetas (jamón ibérico o bacalao)	2.20
Fritura de boquerón con salsa tártara	9
Sepionet con aliño de frutos secos	10.50
Calamar andaluza	14
Calamar plancha	14
Revuelto de morcilla, manzana y piñones	9

ENSALADAS

* * * * *

De la huerta con atún	9.50
Tomate con caballa en escabeche	9.50
Tomate con salazones y encurtidos	11.50
Brotes verdes, naranja, queso, bacalao ahumado, almendras y miel	11.50

CARNE Y PESCADO

* * * * *

Canelones	10.50
Costillas al horno con tomillo y patata confitada	11.50
Secreto ibérico con salsa romesco	13.50
Brascada *(pan de cristal, solomillo de ternera, jamón ibérico y cebolla confitada)*	10.50
Dorada al horno con hinojo y limón	12.50
Corvina con verduras salteadas	12.50

ARROCES SECOS

* * * * *

Paella de verduras	12.50
Arroz al horno	12.50
Arroz negro con alcachofas (temporada)	12.50
Arroz a banda	12.50
Arroz de secreto ibérico con verduritas	12.50
Paella valenciana	14
Arroz del senyoret	14
Arroz de vieiras, ajos tiernos y setas	14
Arroz de rape, gambas y espinacas	14
Fideuá (fina o gruesa)	14

ARROCES MELOSOS

* * * * *

Pollo, conejo y caracoles	12.50
Pato, boletus y judía verde	14
Sepia y coliflor	12.50
Marisco	14

POSTRES

* * * * *

Castaña helada	4
Flan de huevo o tocinito de cielo	4.50
Helados (chocolate, merengada, fresa, limón y pistacho)	4.50
Fruta preparada	4.50
Brownie de chocolate y helado de fresa	6
Ceviche de mango con helado de pistacho	6

@grupobocadovlc / www.grupobocado.com

Todos nuestros platos pueden contener algún alimento alérgeno entre sus ingredientes (reglamento EU1169/2011)

Suplemento del 10 % en terraza

(IVA 10% incluido)