

TAPAS	Pan de cristal	5.50
*****	½ Pan de cristal	3
	Hummus , crudités y pan de calabaza	7
	Sobrasada caliente con miel de romero y piñones	8
	Esgarraet de pimiento y sardina ahumada con berenjena a la llama	9
	Ensaladilla rusa	7
	Ajoarriero	7
	Sepia con mahonesa	11
	Jamón ibérico	14
	Queso de servilleta con membrillo	8

FRITURA	Patatas con salsa brava y allioli	7
*****	Croqueta de jamón ibérico (ud)	2.20
	Buñuelos de bacalao (8 uds)	9
	Fritura boquerones lima y limón	9
	Fritura bacalao, espárragos verdes y romesco	10.50
	Calamar andaluza	14
MAR	Sepionet con aliño de frutos secos	10.50
*****	Calamar a la plancha	14
	Gambita roja al ajillo	14

ENSALADAS	De la huerta con atún	9.50
*****	Tomate, rúcula, salchichón de bellota, queso y albahaca	10.50
	Tomate con salazones y encurtidos	11.50
	Brotos verdes, remolacha, zanahoria, pasas, queso feta, sésamo negro, cacahuets y menta	9.50

CARNE	Entrecot de ternera (350 gr)	19
Y PESCADO	Costillas al horno con miel de romero	11.50
*****	Secreto ibérico con salsa romesco	13.50
	Brascada (pan de cristal, solomillo de ternera, jamón ibérico y cebolla confitada)	10.50
	Dorada plancha, tomate asado, albahaca y tapenade	14
	Corvina al horno	13.50

ARROCES	Paella de verduras	12.50
SECOS	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	De Montaña: Pollo, conejo y romero	12.50
MELOSOS	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
	Tarta de queso	5.50
	Tarta de Oreo	5.50

* Suplemento por servicio tarta celebración externa a restaurante : 3 € por comensal

