



Alérgenos

TAPAS

Pan de cristal (1)	5.50
½ Pan de cristal (1)	3
Hummus, crudités y pan de calabaza (1, 8, 11)	7
Sobrasada caliente con miel de romero y piñones (1, 8)	8
Esgarraet de pimiento y sardina ahumada con berenjena a la llama (3, 4, 7)	9
Ensaladilla rusa (3, 4)	7
Ajoarriero (3, 4)	7
Sepia con mahonesa (3, 14)	11
Jamón ibérico	14
Queso de servilleta con membrillo (7)	8

ENSALADAS

De la huerta con atún (3, 4, 9)	9.50
Tomate, rúcula, salchichón de bellota, queso y albahaca (7)	10.50
Tomate con salazones y encurtidos (3, 4)	11.50
Brotos verdes, remolacha, zanahoria, pasas, queso feta, sésamo negro, cacahuetes y menta (5, 7, 8, 11)	9.50

ARROCES SECOS

Paella de verduras	12.50
Arroz al horno	12.50
Arroz negro con alcachofas -temporada- (2, 4, 14)	12.50
Arroz a banda (2, 4, 14)	12.50
Arroz de secreto ibérico con verduritas	12.50
Paella valenciana	14
Arroz del senyoret (2, 4, 14)	14
Arroz de vieiras, ajos tiernos y setas (2, 4, 14)	14
Arroz de rape, gambas y espinacas (2, 4, 14)	14
Fideuá (fina o gruesa) (2, 4, 14)	14

FRITURA

Patatas con salsa brava y allioli (1)	7
Croqueta de jamón ibérico (1, 3)	2.20
Buñuelos de bacalao (8 uds) (1, 3, 4, 7, 8)	9
Fritura boquerones lima y limón (1, 3, 4)	9
Fritura bacalao, espárragos verdes y Romesco (1, 4, 8)	10.50
Calamar andaluza (1, 3, 8, 14)	14

MAR

Sepionet con aliño de frutos secos (3, 5, 8, 14)	10.50
Calamar a la plancha (3, 14)	14
Gambita roja al ajillo (2)	14

CARNE

Y PESCADO

Entrecot de ternera (350 gr)	19
Costillas al horno con miel de romero (1)	11.50
Secreto ibérico con salsa romesco (1, 8)	13.50
Brascada: pan de cristal, solomillo de ternera, jamón ibérico y cebolla confitada (1)	10.50
Dorada plancha, tomate asado, albahaca y tapenade (1, 4)	14
Corvina al horno (1, 2, 4)	13.50

ARROCES

MELOSOS

De Montaña: Pollo, conejo y romero	12.50
Pato, boletus y judía verde	14
Sepia y coliflor (2, 4, 14)	12.50
Marisco (2, 4, 14)	14

POSTRES

Castaña helada (7)	4
Flan de huevo o tocino de cielo (3, 7)	4.50
Helados (chocolate, merengada, fresa, limón y pistacho) (1, 7)	4.50
Fruta preparada	4.50
Brownie de chocolate y helado de fresa (1, 3, 7, 8)	6
Ceviche de mango con helado de pistacho (1, 7, 8)	6
Tarta de queso (1, 3, 7)	5.50
Tarta de Oreo (1, 3, 7)	5.50

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

