

TAPAS	Pan de cristal	5.50
*****	½ Pan de cristal	3
	Coca de tomate asado, sobrasada suave, miel y piñones	8
	Esgarraet de pimiento con mojama, huevo y aceitunas	9
	Ensaladilla rusa	7
	Ajoarriero	7
	Sepia con mahonesa	11
	Jamón ibérico	14
	Tabla de queso valenciano con membrillo	9

FRITURA	Patatas con salsa brava y allioli	7
*****	Croqueta de jamón ibérico (ud)	2.50
	Buñuelos de bacalao con allioli (8 uds)	9
	Fritura boquerones lima y limón	9
	Fritura gambas, bacalao y verduras	12.50
	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, cebolla tierna, atún, mojama, huevo y aceitunas	11.50
	Berenjena a la llama, rúcula, queso, boletus confitados y almendra tostada	11.50
	Brotos verdes, rúcula, calabaza asada, frutos secos, queso feta, cherrys y hierbabuena	9.50

CARNE	Entrecot de ternera (300 gr)	19
Y PESCADO	Costillas al horno con miel de romero	12
*****	Secreto ibérico con salsa romesco	14
	Brascada (pan de cristal, solomillo de ternera, jamón ibérico y cebolla confitada)	10.50
	Dorada plancha con vinagreta mediterránea	14
	Corvina al horno	14

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 verduras	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

