

PANES	Cesta panes	1.80	CARNE	Entrecot de ternera (300 gr)	19
Y	Pan de cristal	5.50	Y	Costillas al horno con miel de romero	14
COCAS	½ Pan de cristal	3	PESCADO	Secreto ibérico con allioli	14
*****	Coca de tomate asado, sobrasada suave, miel y piñones	8	*****	Brascada ( <i>pan de cristal, solomillo de ternera, jamón ibérico y cebolla confitada</i> )	10.50
	Coca de calabacín, tomates al horno, queso de cabra y tapenade	8		Dorada plancha con vinagreta mediterránea	14
				Corvina al horno	14
FRÍO	Esgarraet de pimiento con mojama, huevo, aceitunas y sardina ahumada	10	ARROCES	Paella de verduras	12.50
*****	Ensaladilla rusa	7	SECOS	Arroz al horno	12.50
	Sepia con mahonesa	11	*****	Arroz de secreto ibérico con verduritas	12.50
	Anchoas, queso manchego y pan de coca con tomate (4uds)	11		Arroz negro con alcachofas (temporada)	14
	Carpaccio de solomillo, rúcula, parmesano, cherries y mostaza	10		Arroz a banda con gamba pelada	14
	Pastrami, tomate seco, piparras y aceite de perejil	10		Paella valenciana	14
	Burrata, rúcula, espárragos trigueros, confitura de tomate y tapenade	12.5		Arroz de vieiras, ajos tiernos y setas	15.50
				Arroz de rape, gambas y espinacas	15.50
				Fideuá marisco (fina o gruesa)	15.50
				Paella de marisco	15.50
CALIENTE	Patatas con salsa brava y allioli	7	ARROCES	De Montaña: Pollo, conejo y romero	12.50
*****	Croqueta de jamón ibérico (ud)	2.50	MELOSOS	Pato, boletus y judía verde	14
	Buñuelos de bacalao con allioli (8 uds)	9	*****	Sepia y coliflor	12.50
	Fritura boquerones lima y limón	9		Marisco	15.50
	Fritura gambas, bacalao y verduras	12.50			
	Calamar andaluza	15			
	Calamar plancha	15			
	Sepionet con aliño de frutos secos	10.50			
ENSALADAS	De la huerta con atún	9.50	POSTRES	Castaña helada	4
*****	Tomate, cebolla tierna, atún, mojama, huevo y aceitunas	11.50	*****	Tocinito de cielo	4.50
	Berenjena a la llama, rúcula, queso, boletus confitados y almendra tostada	11.50		Helados (chocolate, vainilla, fresa, limón y pistacho)	4.50
	Brotos verdes, rúcula, calabaza asada, frutos secos, queso feta, cherrys y hierbabuena	9.50		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

