

<u>ENTRANTES</u>	EUROS
BUÑUELOS DE BACALAO (6 u.)	6.60
CROQUETAS DE RABO DE TORO (6 u.)	8.25
CROQUETAS DE JAMON IBERICO (6 u.)	6.60
PIRULETAS DE GAMBAS (6 u.)	11.75
ALBONDIGAS DE BUTIFARRA Y SEPIA (6 u.)	9.90
PASTELITO DE VERDURAS Y GAMBAS en tempura con soja	4.95
CANELON DE PATO con salsa de setas	4.40
JAMON IBERICO DE BELLOTA "LAZO" de Huelva con pan de cristal	25.30
TERRINA DE FOIE hecha en casa manzana y pan de frutas	15.40
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO "00" (6 f.) con tomate natural	14.30
SALMOREJO con boquerones marinados	8.80
TARTAR DE SALMON marinado , huevas y tostas	13.20
TARTAR DE SARDINA AHUMADA con encurtidos y aguacate	13.20
TERRINA DE PERDIZ escabechada ,ceps y trompetas	12.10
CLOCHINAS VALENCIANAS en escabeche ligero	8.80
CEBICHE DE VIEIRAS aguacate y mango	13.20
ENSALADA DE VIRUTAS DE FOIE, alcachofas y queso feta	15.40
ENSALADA DE CIGALAS salteado de alcachofas, habitas y jamón	15.40
ENSALADA DE TOMATE, cebolleta, Ventresca y aceitunas kalamata	13.20
PULPO DE ROCA con patata all i oli y aceite de pimentón	13.75
CALAMAR DE PLAYA, trigueros y vinagreta de piñones	13.20
GAMBAS AL AJILLO tradicionales	13.75
BERENGENA escalibada con holandesa, queso feta y piñones	8.80
SEPIA "Enterita" , falsa carbonara y mahonesa de plancton	13.20
MOLLEJAS DE TERNERA salteadas, puré de patata y ajo	13.20

ARROCES	EUROS
Nuestros arroces son por encargo. mínimo 2 raciones (para el momento consultar)	
PAELLA VALENCIANA	13.20
ARROZ DEL SENYORET	12.10
ARROZ DE CARABINEROS Y SEPIA	19.80
ARROZ DE BOGAVANTE seco ó caldoso	20.90
ARROZ MELOSO DE RAPE Y GAMBAS	15.40
ARROZ NEGRO CON CHIPIRONES, alcachofas y ajos tiernos	12.10
FIDEUA DEL SENYORET (cabello de ángel )	12.10
ARROZ AL HORNO (solo por encargo)	12.10
MERLUZA de pincho con gambas y salsa de galeras	18.70
CORVINA con salsa de coco y curry	17.60
BACALAO con gratinado de "all i oli" y sofrito de tomate	17.60
TATAKI DE ATUN , asadillo salsa de anchoas y teriyaki	19.80
LOMO DE LUBINA con verduras salteadas	22.00
TARTAR DE ATUN "BALFEGO"	19.80
HUEVOS "POCHE "con crema de foie	12.10
CARRILLERA DE TERNERA rellena de manitas y setas	14.30
CORDERO PALETILLA DESHUESADA cous-cous calabaza	15.40
Lingote de COCHINILLO ,con manzana y salsa de naranja y clavo	16.50
ENTRECOT DE TERNERA del valle de Esla a la plancha	23.10
SOLOMILLO DE TERNERA con FOIE FRESCO, salsa de oporto y ceps	23.10
PALETILLA DE CABRITILLO cocinada a baja temperatura	24.20
Servicio de pan 1.65€	IVA 10% incluido

Disponemos de una tabla anexa, especificando ingredientes de los platos por posibles alergias o intolerancias alimenticias, según reglamento 1169/2011.

<u>NUESTROS POSTRES</u>	EUROS
HELADO CRUJIENTE DE VAINILLA con cremoso de chocolate.	6.60
TARTA DE QUESO AL HORNO con frutos rojos y helado de fresa	6.60
TATIN DE MANZANA con helado de dulce de leche	7.70
LASAÑA DE PIÑA con helado de yogurt	6.60
"BOMBA" DE CHOCOLATE NEGRO con helado de mandarina	6.60
TORRIJA DE HORCHATA con su helado de chufa	6.60
FLAN DE HUEVO Tradicional con helado de galleta	5.50
HELADO DE TURRÓN DE JIJONA crema de vainilla y frutos rojos	5.50
BROWNIE DE CHOCOLATE y nueces con crema y helado de baileys	6.60
HELADOS sabores (2 bolas)	4.40

#### VINOS ESPECIALES POR COPAS

JORGE ORDOÑEZ Nº 2, moscatel.	6.60
GRAMONA, vi de gel	6.60
DOLÇ DE MENDOZA, monastrell	6.60
DOLCET DE CLOTAS, monastrell	3.30
J.SANZ dulce de invierno, verdejo	5.50
LUSTAU, Pedro Ximénez	5.50
LUSTAU, Palo Cortado	5.50
LUSTAU, Oloroso	5.50
TRADICION VORS Palo Cortado	17.60
TRADICION VOS Cream	13.20

Iva 10% incluido