



## ¿TE APETECE ACOMPAÑAR LA COMIDA CON UNA BUENA CERVEZA?

### CERVEZAS BOTELLA

· Heineken 33 cl .....	4,00€
· Heineken 0,0 33 cl.....	4,00€
· Radler 33 cl. ....	4,20€
· Amstel Oro 33 cl.....	4,50€
· Affligem blonde 33 cl.....	4,80€
· Desperados 33 cl.....	4,80€
· Cruzcampo Especial 33 cl.....	4,00€
· El Águila Sin Filtrar 33 cl.....	4,20€
· Ladrón de Manzanas 33cl.....	4,90€

### CERVEZAS BARRIL

· Heineken.....	3,90€
· Heineken doble.....	4,40€



· Refrescos .....	3,90€
· Agua 1/2 L.....	2,20€
· Agua Perrier.....	3,85€

## ENTRANTES

- Ostra Guillardau con manzana y sidra.....10.20 €
- Atún rojo ligeramente ahumado con crema de parmesano y caviar de aceite de oliva.....16.90 €
- Nuestra ensaladilla crujiente y cremosa de bacalao y gamba blanca.....10.90 €
- Pulpo a la parrilla con parmentiere de patata y arena de pimentón.....16.20 €
- Guiso de sepia de playa con alcachofas.....10.90 €
- Foie asado a la sal con salsa de maiz, pasas y PX.....14.00€
- Dim sun de morcilla, sobrasada ibérica, miel y piñones sobre una bechamel de queso Taleggio .....12.50 €

## PESCADOS

- Merluza de pincho con pesto de tirabeques y tallarines vegetales.....24.20 €
- Mero a la brasa con sofrito mediterráneo y salsa de mantequilla blanca.....25.50 €
- Rape con gambas y su propio romescu.....26.90 €

## CARNES

- Magret de pato con chucrout y salsa reducida de naranja .....21.50 €
- Lomo de ternera a la parrilla con ñoquis y chips de patata ratté.....25.50 €
- Paletilla de cordero lechal con tartar ahumado de berejenjena.....26.90 €

## ARROCES

- Paella valenciana.....18.50 €
- Arroz de marisco.....20.20 €
- Arroz de carabineros con ajos tiernos.....s/m €
- Arroz de bogavante.....24.20 €
- Fideuá de marisco.....20.20 €
- Arroz meloso de pato con boletus.....19.20 €
- Arroz de montaña (arroz meloso de conejo con boletus, foie y trufa).....20.00 €
- Arroz a la llauna de caza con trompetillas.....21.30 €

## POSTRES

- 100% al cacao.....7.20 €
- Chufa, choco y coco.....7.20 €
- Lingote dorado de plátano con canela, toffee y vainilla....7.20 €
- Nuestro tatín a la cazuela y horneada a la brasa.....7.20 €

## MENÚ DEGUSTACIÓN

Aperitivo de la casa

Ostra Guillaardeau con manzana y sidra

Pulpo a la parrilla con parmentiere de patata y arena de pimentón

Foie asado a la sal con salsa de maiz, pasas y PX

Merluza de pincho con pesto de tirabeques  
y tallarines vegetales

Lomo de ternera a la parrilla con ñoquis y chips de patata ratté

100% al cacao en una copa

Lingote dorado de plátano con canela, toffee y vainilla

**55,00€**

(IVA incluido, primer servicio de pan incluido)  
Bebidas no incluidas

Servicio de maridaje; degustación de vinos para acompañar nuestro menú  
15€

## MENÚ VEGETARIANO

### ENTRANTE

Ensalada templada de cogollo a la parrilla, flores, piñones  
y crema de parmesano

### PLATO PRINCIPAL

Arroz meloso de verduras de temporada con boletus

### POSTRE

Nuestra Tatín de manzana

**30,00€**

(IVA incluido, primer servicio de pan incluido)

## MENÚ INFANTIL

### APERITIVO

Nuestras croquetas de jamón ibérico

### PLATO PRINCIPAL

Pasta con salsa boloñesa o tomate frito

ó

Hamburguesa con pan de horno y patatas fritas

ó

Uno de nuestros arroces:

Paella Valenciana, arroz de marisco, meloso de pato con boletus  
o arroz de montaña

### POSTRE

Brownie de chocolate con helado de vainilla, nata montada y  
peta zetas

**20,00 €**

(IVA incluido)

## MENÚ MEDIODIA

ELIJA 2 ENTRANTES Y UN POSTRE DE NUESTRA CARTA + UN PLATO PRINCIPAL

### MENÚ 1 PLATOS PRINCIPALES .....37,00€

- Merluza de pincho con pesto de tirabeques y tallarines vegetales
- Magret de pato con chucrout y salsa reducida de naranja
- Paella valenciana
- Arroz meloso de pato con boletus

### MENÚ 2 PLATOS PRINCIPALES.....40,00 €

- Rape con gambas y su propio romescu
- Lomo de ternera a la parrilla con ñoquis y chips de patata ratté
- Arroz de marisco
- Fideuà de Marisco
- Arroz de montaña ( arroz meloso de conejo, boletus, foie y trufa)

### MENÚ 3 PLATOS PRINCIPALES .....47,00 €

- Mero a la brasa con sofrito mediterráneo y salsa de mantequilla blanca
- Paletilla de cordero lechal con tartar ahumado de berenjena
- Arroz de bogavante
- Arroz a la llauna de caza con trompetillas

