

# Para Compartir

<b>Jamón ibérico de bellota</b> (cortado a cuchillo en el momento y acompañado de tomate natural rayado )	22,00€
<b>Queso puro de oveja Flor de Esgueva</b> con maduración de 7 meses	12,00€
<b>Lomo de cerdo ibérico</b>	17,00€
<b>Ensaladilla Rusa</b>	7,00€
<b>Patatas bravas con dos salsas (brava y ali-oli)</b>	7,00€
<b>Callos con garbanzos</b>	9,00€
<b>Caracoles en salsa</b>	9,00€
<b>Gambas rojas al ajillo</b>	14,50€
<b>Almejas a la marinera</b>	14,50€
<b>Pata de pulpo a la brasa sobre parmentier de patata</b> con mahonesa de wasabi y escamas de pimentón	21,00€
<b>Calamar nacional plancha o andaluza</b>	19,50€
<b>Chopitos de bahía salteados con habitas baby</b>	15,00€
<b>Sepia a la plancha</b>	16,00€
<b>Boquerones de lonja fritos</b>	10,00€
<b>Croqueta casera de pollo (unidad)</b>	2,25€
<b>Croqueta casera de bacalao (unidad)</b>	2,25€
<b>Croqueta casera de jamón ibérico (unidad)</b>	2,75€
<b>Mejillón tigre (unidad)</b>	2,75€
<b>Fritura variada: calamares, gambas rebozadas,</b> boquerones, 2 croquetas de bacalao y 2 mejillones tigre	20,00€
<b>Revuelto de jamón ibérico, mezcla de setas,</b> piñones, huevo y tomate sequet	17,00€
<b>Huevos rotos con patatas a lo pobre, jamón ibérico</b> y pimientos de Guernica	14,00€
<b>Ración de pan por comensal</b>	1,75€

\* El valor de todos los platos tiene IVA incluido

# De La Huerta

<b>Ensalada Especial</b>	8,00€
Lechuga, tomate, zanahoria, huevo, aceitunas, cebolla, atún, esparrago, maíz	
<b>Ensalada de Ventresca</b>	12,00€
Lechuga mézclum, tomate, zanahoria, maíz, ventresca de atún y salsa de almendras	
<b>Ensalada Griega</b>	12,00€
Lechuga mézclum, tomate, zanahoria, maíz, queso fresco, nueces y salsa de yogurt	
<b>Parrillada de verduras con flor de alcachofa</b> y salsa romescu	12,00€

# Sopas y pastas

<b>Sopa de pescado</b>	8,50€
<b>Sopa de fideos</b>	6,00€
<b>Lasaña de carne</b>	12,00€
<b>Espaguetis Boloñesa</b>	12,00€

# De La Mar

<b>Lomo de Lubina a la crema de estragón</b>	18,00€
<b>Lomo de Bacalao salteado con gambas y ajetes</b> tiernos sobre parmentier de patata	19,00€
<b>Lomos de Bacalao gratinados con all i oli</b> suave sobre parmentier de patata	19,00€
<b>Suquet de merluza a la marinera con calamares</b> y almejas	22,00€
<b>Lenguado plancha o meuniere</b>	29,00€

# Nuestras Carnes Al Horno

<b>Pierna de cordero</b>	24,00€
<b>Paletilla de cordero</b>	28,00€
<b>Pierna de cochinito confitada</b>	24,00€
<b>Paletilla de cochinito confitada</b>	28,00€

# A La Barbacoa De Leña

Solomillo de Ternera	27,00€
Entrecot de Ternera	23,00€
Chuletón de Ternera ( 100 grs)	6,00€
Chuletas de Cordero	18,00€
Secreto Ibérico	21,00€
Pluma Ibérica	23,00€
Puede acompañar sus platos con nuestras salsas caseras de pimienta o roquefort 	4,00€

## Arroces

Arroz del Senyoret 	15,00€
Paella Alicantina (pollo y mariscos) 	15,00€
Paella Marinera (pescados y mariscos) 	16,00€
Arroz caldoso Marinero 	16,00€
Arroz negro con chipirones y sepia 	15,00€
Arroz con Bogavante (seco o caldoso) 	22,00€
Paella con secreto ibérico y verduras 	15,00€
Arroz con secreto ibérico al vino tinto 	16,00€
Fideua a la marinera (pescados y mariscos) 	16,00€

El precio de los arroces es por ración. **Mínimo 2 raciones.**  
Solo un tipo de arroz por mesa (tiempo de elaboración **30 minutos aprox**)

\*El valor de todos los platos tiene IVA incluido



Translate our letter  
Traduis notre lettre

## Nuestros Menús

\* SOLO MEDIODÍA

### Costa

#### CENTRO DE MESA

Tomate con ventresca y encurtidos  
Chopitos al ajillo con habitas baby  
Gamba roja a la plancha  
(4 piezas por persona)  
Secreto Duroc trinchado a la brasa

#### Pan y Postre

Mínimo dos personas, bebida no incluida



28,00€

### Mediterráneo

#### CENTRO DE MESA

Revuelto de gulas con tomate sequet  
Sepia encebollada con alcachofas  
Langostinos hervidos  
Arroz del senyoret

#### Pan y Postre

Mínimo dos personas, bebida no incluida



28,00€

## Para Endulzar

Flan de huevo 	5,50€
Natillas con Galleta María 	5,50€
Arroz con leche 	5,50€
Soufflé flambeado ( helado,bizcocho borracho y merengue) 	8,00€
Tarta de queso 	6,50€
Tarta tiramisú 	7,00€
Coulant de chocolate templado con helado de vainilla 	6,50€
Tarta al whisky con pasas 	7,00€
Copa de helado de turrón 	6,00€
Piña natural	5,50€

\*El valor de todos los platos tiene IVA incluido