

Para Compartir

Jamón ibérico de bellota (cortado a cuchillo en el momento y acompañado de tomate natural rayado)	23,00€
Queso puro de oveja Flor de Esgueva con maduración de 7 meses	12,00€
Lomo de cerdo ibérico	17,00€
Ensaladilla Rusa	7,50€
Patatas bravas con dos salsas (brava y ali-oli)	7,50€
Callos con garbanzos	9,50€
Caracoles en salsa	9,50€
Gambas rojas al ajillo	15,50€
Almejas a la marinera	15,50€
Pata de pulpo a la brasa sobre parmentier de patata con mahonesa de wasabi y escamas de pimentón	21,00€
Calamar nacional plancha o andaluza	19,50€
Chopitos de bahía salteados con habitas baby	15,00€
Sepia a la plancha	16,50€
Boquerones de lonja fritos	13,00€
Croqueta casera de pollo (unidad)	2,50€
Croqueta casera de bacalao (unidad)	2,25€
Croqueta casera de jamón ibérico (unidad)	2,75€
Mejillón tigre (unidad)	2,75€
Fritura variada: calamares, boquerones, 2 croquetas de bacalao y 2 mejillones tigre	22,00€
Revuelto de jamón ibérico, mezcla de setas, piñones, huevo y tomate sequet	17,00€
Huevos rotos con patatas, cebolla, jamón ibérico y pimientos de Guernica	14,00€
Ración de pan por comensal	1,75€

* El valor de todos los platos tiene IVA incluido

De La Huerta

Ensalada Especial	8,00€
Lechuga, tomate, zanahoria, huevo, aceitunas, cebolla, atún, esparrago, maíz	
Ensalada de Ventresca	12,00€
Lechuga mézclum, tomate, zanahoria, maíz, ventresca de atún y salsa de almendras	
Ensalada Griega	12,00€
Lechuga mézclum, tomate, zanahoria, maíz, queso fresco, nueces y salsa de yogurt	
Parrillada de verduras con flor de alcachofa y salsa romescu	13,50€

Sopas y pastas

Sopa de pescado	10,00€
Gazpacho Andaluz	7,00€
Lasaña de carne	14,00€
Espaguetis Boloñesa	13,00€

De La Mar

Lubina a la crema de estragón	22,00€
Lomo de Bacalao salteado con gambas y ajetes tiernos sobre parmentier de patata	20,00€
Lomos de Bacalao gratinados con all i oli suave sobre parmentier de patata	20,00€
Suquet de merluza a la marinera con calamares y almejas	24,00€
Lenguado plancha o meuniere	29,00€

Nuestras Carnes Al Horno

Pierna de cordero	24,00€
Paletilla de cordero	28,00€
Pierna de cochinito confitada	24,00€
Paletilla de cochinito confitada	28,00€

A La Barbacoa De Leña

Solomillo de Ternera	27,00€
Entrecot de Ternera	23,00€
Entrecot de Lomo Alto (100 grs)	7,00€
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	16,00€
Paella Alicantina (pollo y mariscos)	16,00€
Paella Marinera (pescados y mariscos)	17,00€
Arroz caldoso Marinero	17,00€
Arroz negro con chipirones y sepia	16,00€
Arroz con Bogavante (seco o caldoso)	22,00€
Paella con secreto ibérico y verduras	16,00€
Arroz con secreto ibérico al vino tinto	17,00€
Fideua a la marinera (pescados y mariscos)	17,00€

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



29,00€

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



29,00€

Para Endulzar

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

*El valor de todos los platos tiene IVA incluido