

No te puedes perder

Patatas Bravas con ajoaceite



Sepia con Mayonesa



Ensaladilla Rusa



Seguimos con...

Ensaladilla de Marisco



Salpicón de Marisco



Esgarrat con Mojama



Anchoas del Cantábrico ½ Docena



Boquerones en vinagre con aceitunas



Clásicos valencianos

Habas Cocidas (Michirones)

Caracoles con tomate



All i pebre de Anguilas



Calamar encebollado



Sangre con cebolla

Ensaladas de la huerta a la mesa

Ensalada completa



Ensalada de cogollos con tomate y ventresca de atún



Tomate Raff pata negra

Concha del mar

Tellinas



Berberechos



Navajas



Almejas Marinera



Zamburiñas Especial Unidad



Canailas 250 gr.



****Consultar con nuestro personal la carta de alérgenos****

Nos ponemos finos... con los mariscos

Almejas de Carril



Ostras Francesa Gillardeau nº 1



Quisquilla 150 gr.



Percebes 200 gr.



Erizo de mar



Gamba Rayada Especial (plancha o cocida)



Gamba Roja al Ajillo (4 unidades)



Cigala Tronco Plancha



Cigala Frita con Ajitos Tiernos



Langosta al horno con emulsión de corales



Zapatilla al horno con emulsión de corales



Bogavante Azul a la plancha



Langosta, zapatilla y bogavante al estilo Formentera,



huevos fritos y patatas, (suplemento)

Espardeña



Nécora plancha o cocida



Angulas Aguinaga 100 gr

Frituras



Calamar a la andaluza



Puntilla rebozada



Pescadito Frito



Sepia rebozada



Ortiguilla de mar



Chanquete



Croqueta de Bacalao



Croqueta de Jamón Ibérico



Croqueta de Boletus y trufa



Pimientos de Padrón

****Consultar con nuestro personal la carta de alérgenos****

Algo de plancha

Chipirón (Sepionet) de playa a la plancha 

Huevas de Sepia a la plancha 

Sepia a la plancha 

Calamar de playa a la plancha 

Pulpo plancha  

Pulpo Afeira 

Champiñón plancha

Espárragos plancha

Alcachofa plancha

Combinado de verduras a la plancha

Platos de temporada

Alcachofa en tempura con huevo trufado, trufa y foie   

Chanquete 

Jamón, queso y chacinas

Jamón Ibérico Bellota

Lomo Embuchado Ibérico

Cecina Premium de León 

Chorizo Ibérico

Salchichón Ibérico 

Combinado de Ibéricos 

Virutas de foie con compota de manzana

Queso Curado 100 gr. 

Chistorra

****Consultar con nuestro personal la carta de alérgenos****

De nuestro mar a la plancha

Gallo San Pedro Salvaje



Escorpa Salvaje



Mero Salvaje



Lomo de Atún Rojo



Rape rebozado



Emperador a la Plancha con guarnición



Y de nuestras granjas...

Solomillo de Vaca Premium con patatas y ajos tiernos

Chuletitas de cabrito lechal con patatas y pimientos de Piquillo

Lomo alto de Ternera con patatas y pimiento de Piquillo

Entrecote con hueso madurado 12 días (400 gr)

con patatas y pimientos de Padrón

Blanco, negro y chistorra con patatas y pimientos de Padrón



Huevo frito con patatas y jamón ibérico



Revueltos

Revuelto de gambas y ajitos tiernos



Revuelto de salmón ahumado



Revuelto de espárragos y jamón



Revuelto de boletus y foie



Revuelto de boletus con jamón ibérico



Revuelto de morcilla con piñones



****Consultar con nuestro personal la carta de alérgenos****

Un montadito



Anchoa del Cantábrico

Marinera



Mojama



Huevo de maruca



Salmon Ahumado



Steak Tartar

Foie plancha

Solomillo con ajos

Solomillo con foie

Chistorra

Longaniza

Morcilla



Lomo

Salazones y Laterío

Mojama



Huevo de Maruca



Huevo de Mújol



Huevo de Atún



Lata de Mejillones Ramón Franco 4/6



Lata de Ventresca de Bonito del Norte Ortiz



****Consultar con nuestro personal la carta de alérgenos****

Un poco de dulce para acabar...

Fresas con nata o zumo de naranja 

Piña

Mango

Calabaza asada con queso ricota y piñones  

Bandeja de fruta

Flan con nata

Tocino de cielo  

Tarta de Manzana  

Tarta de Chocolate     

Tarta de Queso    

Tarta de Santiago  

Torrija con helado   

Crujiente de 3 chocolates  

Requeson de leche de cabra con miel y nueces    

Trufas unidad   

****Consultar con nuestro personal la carta de alérgenos****