

Entrantes

✓ Jamón ibérico de campo (D.O Guijuelo) -----	20 €
✓ Queso curado puro de oveja con aceite de oliva virgen -----	12 €
✓ Ensalada de Cogollos tiernos, tomate valenciano, salmón marinado y nueces en emulsión de Príncipe de Gloucester -----	14 €
✓ Ensalada César tradicional -----	13 €
✓ Ensalada valenciana tradicional -----	12 €
✓ Boquerones en vinagre -----	8,50 €
✓ Ensaladilla rusa tradicional -----	8,50 €
✓ Tomate valenciano, Ventresca de atún con aceite de oliva, escalopes de aceituna y habitas en confit -----	15 €
✓ Croquetas de puchero con dulce de tomate (6 unidades) -----	13,50 €
✓ Croquetas de bacalao y patata con all i oli (6 unidades) -----	10 €
✓ Sepietas del Mediterráneo con salsa Mery -----	17 €
✓ Mejillones gallegos o clochinas al estilo tradicional -----	12 €
✓ Calamares orly (rebozado casero) -----	16,50 €
✓ Tellinas a la sartén con ajos de las Pedroñeras -----	16,50 €
✓ Langostinos del Mediterráneo a la sal (200 gr) -----	24 €
✓ Gamba roja del Mediterráneo con ajos morados y tiernos (8 unidades/200 gramos) -----	32 €
✓ Fritura de pescado -----	19 €
✓ Huevos rotos con jamón ibérico de Guijuelo y papas naturales -----	16 €
✓ Bravas naturales -----	8,50 €
✓ Calamar de playa a la plancha con salsa de ajo, perejil y limón -----	19 €
✓ Pulpo roquero "Torrat", crema, pimentón de la Vera y almendra Marcona -----	19 €
✓ Bacalao rebozado con orly casero -----	20 €
✓ Chipirones del Mediterráneo a la andaluza -----	17 €
✓ Gamba blanca cocida con agua de mar -----	15 €

Nuestros Pescados

- ✓ Lomo de Bacalao confitado con crema cloroflica, pastel de patata y crema ----- 18 €
- ✓ Lomitos de Lubina del Mediterráneo, pastel de patata y crema con crujiente de jamón Ibérico ----- 18 €
- ✓ Lomitos de Dorada de nuestra bahía a la plancha, pastel de patata y crema con polvo de almendra Marcona ----- 18 €
- ✓ Emperador (pez espada) con pastel cremoso ----- 16 €
- ✓ Rape encebollado y habitas tiernas confitadas ----- 20 €
- ✓ Salteado de calamarcitos con cebollita, ajetes y jamón ibérico ----- 18 €

Nuestras Carnes

- ✓ Solomillo de cerdo ibérico con salsa Paris con pastel de patata y crema ----- 18 €
- ✓ Centro de Entrecote de ternera joven con jugo de cocción, setas frescas, patatas ----- 20 €
- ✓ Carrillada de vaca madurada 40 días a baja temperatura con jugo de cocción, setas frescas con pastel de patata y crema ----- 18 €
- ✓ Chuletas de cordero Pascual (Burgos) con ajos tiernos con pastel de patata y crema-----
----- 16,50 €
- ✓ Rabo de Toro guisado con su jugo de cocción y patatas bravas ----- 16,50 €
- ✓ Secreto de Ibérico tostado con patatas y jugo de setas ----- 16 €

Nuestras elaboraciones con pan

- ✓ Hamburguesa completa de ternera frisona acompañada con patatas fritas naturales ----- 17 €
- ✓ Hamburguesa premium “Angus Black” acompañada con patatas fritas naturales ----- 17 €
- ✓ Hamburguesa completa de Potro Premium (250 grs de carne) con patatas fritas naturales ----- 17 €
- ✓ Pan de Chapata de aceite de oliva con jamón ibérico de campo D.O. Guijuelo y patatas naturales fritas ----- 12 €
- ✓ Sándwich tradicional doble de York, queso y patatas naturales -----9,50 €
- ✓ Tontón de pan clásico con mozzarella, tomate, jamón ibérico y rúcula con patatas naturales ----- 10 €

Arroces con carne y ave

- ✓ Paella tradicional de pollo, conejo, judía verde, garrofón y pimiento rojo ----- 16 €
- ✓ Arroz con pato, foie, setas y ajos tiernos ----- 20 €
- ✓ Paella Mixta ----- 18 €
- ✓ Arroz con costillas, napicol y patata ----- 16 €
- ✓ Arroz de Puchero tradicional (por encargo) ----- 18 €
- ✓ Arroz de conejo, coliflor, judías verdes y ajos tiernos ----- 18 €

Arroces Vegetales

- ✓ Arroz de verduras de temporada ----- 15 €
- ✓ Arroz de setas, ajos tiernos y cebollita tierna ----- 15 €

Arroces con pescados y mariscos

✓ Arroz con mariscos (gamba roja, langostino rallado y cigala) -----	20 €
✓ Arroz de Ministro con ajos tiernos -----	18,50 €
✓ Arroz a Banda -----	17 €
✓ Arroz Negro tradicional -----	17 €
✓ Arroz con langostinos rallados y verduritas veraniegas -----	19 €
✓ Arroz con Bacalao, coliflor y cebollita tierna -----	18 €
✓ Arroz con chipirones, langostinos rallados y ajos tiernos -----	19 €
✓ Arroz con Bogavante del Atlántico -----	24 €

Calderos tradicionales y Fideuas

✓ Fideuá con pollo, conejo y verduras -----	16 €
✓ Fideuá con pato, foie, ajos tiernos y setas -----	20 €
✓ Fideuá con costillas, napicol y patata -----	16 €
✓ Fideua con mariscos (gamba roja, langostino rallado y cigala) -----	20 €
✓ Fideuá negra con pescado y marisco -----	18 €
✓ Fideuá con bogavante, gamba roja rallada y cigala -----	27 €
✓ Zarzuela de marisco y pescado del día (por encargo) -----	26 €
✓ Suquet de Bogavante del Atlántico y patatas (por encargo) -----	26 €
✓ Suquet de colitas de rape, gambas, patatas y huevo (por encargo) -----	20 €
✓ All i pebre de anguila tradicional (por encargo) -----	22 €

*Todos nuestros arroces se servirán por mesa completa

Y un arroz/caldero por reserva.

(mínimo 2 personas)

Nuestros Postres

- ✓ Melón con Moscatel de Xaló ----- 5,50 €
- ✓ Bizcocho borracho, helado de turrón, crema de flan y tierra de cacao ----- 6 €
- ✓ Flan de huevo con helado de turrón ----- 6 €
- ✓ Granizado de limón al cava Brut reserva ----- 7,50 €
- ✓ Tiramisú tradicional ----- 6,50 €
- ✓ Helado de turrón ----- 5 €
- ✓ Nuestro pastel con texturas de chocolate ----- 6,50 €
- ✓ Texturas de chocolate belgas ----- 6.50 €

Pan

- ✓ Pan con tomate natural y all i oli (1 ración por persona) ----- 1,50 €

(mínimo 2 personas)

Carta Infantil

✓ Jamón ibérico -----	20 €
✓ Olivas rellenas -----	2,50 €
✓ Nuggets con patatas fritas naturales (6 unidades) -----	12 €
✓ Hamburguesa con patatas fritas naturales -----	12 €
✓ Longanizas con patatas fritas naturales (3 unidades) -----	12 €
✓ Macarrones con tomate y queso -----	12 €

*Consulte nuestra carta de helados

MENU INFANTIL:

PAPAS, ACEITUNAS RELLENAS Y JAMON DE BODEGA

PLATO A ELEGIR:

- ✓ Nuggets con patatas fritas naturales (6 unidades)
- ✓ Hamburguesa con patatas fritas naturales
- ✓ Longanizas con patatas fritas naturales (3 unidades)
- ✓ Macarrones con tomate y queso

✓ 15 € POR NIÑO

Menu Sol

ENTRANTES A COMPARTIR:

✓ ENSALADA DE TOMATE DE LA TERRETA, HOJAS FRESCAS,
MOZZARELLA Y HABITAS TIERNAS EN CONFIT

✓ GAMBA BLANCA COCIDA CON AGUA DE MAR

✓ CROQUETAS DE PUCHERO CON DULCE DE TOMATE Y CROCANTE DE JAMÓN IBÉRICO

✓ PAN Y PASTAS SALADAS CON TOMATE Y ALL I OLI

✓ ARROZ ABANDA TRADICIONAL

✓ TEXTURAS DE CHOCOLATE BELGAS

✓ **PRECIO POR PERSONA 25,00 € I.VA INCLUIDO**

✓ **NO INCLUYE LA BEBIDA**

✓ **EL MENU SERÁ A MESA COMPLETA**

Menu Luna

ENTRANTES A COMPARTIR:

- ✓ ENSALADA DE TOMATE DE LA TERRETA, HOJAS FRESCAS,
MOZZARELLA Y HABITAS TIERNAS EN CONFIT
- ✓ GAMBA BLANCA COCIDA CON AGUA DE MAR
- ✓ CROQUETAS DE PUCHERO CON DULCE DE TOMATE Y CROCANTE DE JAMÓN IBÉRICO

- ✓ PAN Y PASTAS SALADAS CON TOMATE Y ALL I OLI

Plato a elegir:

- LOMO DE BACALAO CONFITADO
CON CREMA CLOROFILICA CON PASTEL DE PATATA Y CREMA.

o

- SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO CON SALSA PARIS
CON PASTEL DE PATATA Y CREMA.

- ✓ TEXTURAS DE CHOCOLATE BELGAS
- ✓ **PRECIO POR PERSONA 30.00 € I.VA INCLUIDO**
- ✓ **NO INCLUYE LA BEBIDA**
- ✓ **EL MENU SERÁ A MESA COMPLETA**

Nuestros Vinos

Vinos Blancos

Martin Codax ----- 25 €

D.O Rías Baixas (100% Albariño)



Ondiñas Do Mar ----- 21 €

D.O Rías Baixas (Albariño)



Albariño Serra Da Estrela ----- 20 €

D.O Rías Baixas (100% Albariño)



Pazo das Bruixas ----- 21 €

D.O Rías Baixas (100% Albariño)



Mestizaje Blanc ----- 20 €

D.O Terrazo (Merlot, Cabernet Franc, Bobal, Albariño y Tempranillo)



Enate 234 ----- 22 €

D.O Somontano (100% Chardonnay)



Viña Mocen ----- 18 €

D.O Rueda (100% Verdejo)



Viña el Portalón ----- 14,70 €

D.O Rueda (100% Verdejo)



Bahía de Denia ----- 18 €

D.O. Alicante (100% Moscatel de Alejandría)



Marina Alta ----- 17 €

D.O. Alicante (100% Moscatel de Alejandría)



Hoya del Castillo ----- 14,70 €

D.O. Valencia (Merseguera y Macabeo)



Polvorete ----- 22 €

D.O Bierzo (100% Godello)



Sonrisa de Tares ----- 19,50 €

D.O. Bierzo (100% Godello)



Vinos Tintos

Pesquera crianza ----- 30 €

D.O. Ribera del Duero (100% Tempranillo)



Emilio Moro ----- 30 €

D.O. Ribera del Duero (100% Tempranillo)



Fuentespina Granate ----- 17 €

D.O. Ribera del Duero (100% Tempranillo)



Ramón Bilbao Crianza ----- 18 €

D.O. Rioja (100% Tempranillo)



Venta del Puerto nº12 ----- 22,50 €

D.O. Valencia (Cabernet, Tempranillo, Merlot y Shiraz)



Hacienda del Olmo crianza 2018 ----- 14,50 €

D.O. Rioja (Tempranillo)



Laya ----- 14,80 €

D.O. Almansa (Garnacha tintorera y Monastrell)



Vinos Rosados

Enanzo ----- 14,50 €

D.O. Navarra (100% Garnacha)



Cavas y Champagne

MM Selección Especial Brut Nature ----- 15 €

D.O. Cava (Chardonay, Macabeo, Parellada, Xarel:lo)

MM Selección Especial Brut Rosé ----- 15 €

D.O. Cava (Pinot Noir)

Juve camps Reserva la Familia ----- 26 €

D.O Cava (Macabeo, Xarel-lo, Parellada)

Veuve Clicquot Yelow Label ----- 78 €

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay



Bebidas de aperitivo

✓ Martini blanco seco o dulce y rojo -----	5 €
✓ Ricard -----	5 €
✓ Campari -----	6 €
✓ Vermut -----	4,50 €

Cervezas

✓ Cerveza (39 cl) -----	3,70 €
✓ San Miguel (33 cl) -----	3,50 €
✓ Alhambra verde -----	4,00 €
✓ San Miguel sin alcohol tostada -----	3,50 €

Refrescos

✓ Fanta, Biiter kas, tónica, choleck, cocacola, zumos, etc -----	3,50 €
✓ Zumo naranja (temporada) -----	4,00 €
✓ Agua Solan de Cabras (½ L) -----	2,50 €
✓ Agua con gas Solan de Cabras -----	2,20 €

Combinados

Ginebras/Whiskys/Ron

✓ Seegrans -----	8 €
✓ Bombay azul -----	8 €
✓ Martin Miller´s -----	9 €
✓ Puerto de Indias -----	9 €
✓ Bulldog -----	9,50 €
✓ Ballantines, JB, Cutty Sark -----	7,50 €
✓ Knockando (8 cl) (copa) -----	12 €
✓ Jack Daniels (8 cl) (copa) -----	10 €
✓ Brugal, Barcelo, Cacique, Habana 7 -----	8,50 €

Brandys 8 cl.

✓ Duque de Alba -----	10 €
✓ Cardenal Mendoza -----	10 €
✓ 1886 -----	10 €
✓ Magno -----	6 €
✓ Veterano, Terry -----	5 €

Licores digestivos (copas)

✓ Bayles, Tia Maria, Maria Brizard -----	6 €
✓ Licor de arroz, Orujo de Hierbas o blanco, Pacharan -----	6 €

NOTA: NO DISPONEMOS DE CHUPITOS

Cafes

✓ Café solo o Americano -----	1,80 €
✓ Café de tiempo -----	2,20 €
✓ Cortado -----	2,20 €
✓ Cortado del tiempo -----	2,30 €
✓ Infusión -----	1,80 €
✓ Infusión del tiempo -----	2,00 €
✓ Café con leche -----	2,50 €
✓ Bombon -----	3,00 €
✓ Bombon del tiempo -----	3,20 €
✓ Cremaet o carajillo -----	3,50 €

Otros complementos

✓ Cubitera de hielo extra -----	2,50 €
---------------------------------	--------