














# Para picar

Lomo de anchoa del cantábrico	2,8 / u 
Ostra de Gillardeau Nº1 de Marennes Oleron	4 / u 
Croqueta de jamón ibérico	2,5 / u   
Croqueta de buey de mar	2,5 / u    
Canelón de rabo de toro y trufa, gratinado con parmesano	6 / u   
Ortigas de mar fritas con mahonesa de soja	12 
Jamón ibérico de bellota Arturo Sánchez (Guijuelo)	22 / 100g 11 / 50g

IVA incluido












# Crudos

- Steak tartar
- Tartar de atún
- Sashimi de ventresca de atún (toro)

- 20  
- 19    
- 21 

# Producto del mar a la brasa

- Pulpo con puré de patata y aceite de pimentón
- Calamar de anzuelo
- Sepionet de playa
- Cocochas de merluza
- Gamba roja
- Cigala de playa
- Langosta
- Espardeñas

- 16  
- 15 
- 17 
- 20 
- 16 / 100g 
- 9 / 100g 
- 40 / 500g 
- 25 / 200g 

IVA incluido



# Pescados a la brasa

Todos los pescados se acompañan con verduras a la brasa

Lubina salvaje

25 / ración 65 / Kg 

Mero salvaje

23 

Lomo de atún

21 

Lenguado salvaje

24 / ración 60 / Kg 

Rodaballo salvaje

24/ ración 60 / Kg 

Osobuco de atún (peso aprox. 500 g)

50 / Kg 

Ventresca de atún

23 

# Carnes a la brasa

Chuleta de vacuno mayor lomo alto  
más de 30 días de maduración (1,2 kg aprox.)

52 / Kg

Chuleta de vacuno mayor lomo bajo  
más de 30 días de maduración (600g aprox.)

48 / Kg

Solomillo de vacuno mayor con puré de patata y trufa

21 

Chuleta de vaca rubia gallega lomo alto  
más de 60 días de maduración (1,2 kg aprox.)

65 / Kg

Chuleta de vaca rubia gallega lomo bajo  
más de 60 días de maduración (600g aprox.)

60 / Kg

IVA incluido



# Arroces

Paella valenciana, con pollo, conejo, verdura y caracoles

18,50

Arroz del senyoret

19



Arroz con langosta (seco o meloso)

26



Paella de rodaballo salvaje y carabineros

23



Paella de mero salvaje y gamba roja

20



Arroz con bogavante azul (seco o meloso)

26



Arroz de cigalas y espardeñas

22



Arroz al horno

18

# Fideuas (con fideo fino)

Fideuá del senyoret

19



Fideuá con bogavante azul

26



Fideuá con langosta

26



Fideuá con cigalas y espardeñas

22



Fideuá de mero y gamba roja

20



Fideuá de rodaballo y carabineros

23



Nuestros arroces se elaboran únicamente con arroz de Valencia y azafrán natural en hebras, no contienen colorante alimentario

IVA incluido



# Postres

Texturas de chocolate	7	
Soufleé de chocolate con helado de vainilla (12 minutos)	6,5	
Tarta de manzana con helado de vainilla (12 minutos)	8	
Torrija caramelizada con helado de café	7	
Tarta de queso horneada con frutos rojos	6	
Crema de café tostada con helado de leche merengada	5	
Sorbete de limón	6	
Sorbete de yuzu	6	
Helados artesanos (consultar sabores)	5	

IVA incluido



# Listado de alérgenos



Gluten



Crustáceo



Huevo



Pescado



Cacahuetes



Soja



Lácteos



Frutos secos



Apio



Mostaza



Sésamo



Sulfitos



Altramuces



Moluscos



Servicio de pan ecológico

Una ración

3



Media ración

1,5





IVA incluido



# De la huerta

Ensaladilla rusa con ventresca de bonito	8	
Tomate de temporada con ventresca de bonito, piparras y cebolla tierna	13	
Verduras a la brasa	12	
Ensalada verde con verduras de temporada aliñadas	12	

# Molletes

Steak tartar	5	
Solomillo y foie	7	
Calamar a la andaluza con mahonesa	4	
Papada ibérica con cebolla tierna, albahaca y pepino	4	

IVA incluido

