

ENTRANTES FRIOS - COLD STARTERS

Jamón ibérico de bellota

Iberian cured ham

24,30 €

Esgarraet con bacalao

“Esgarraet” Rep pepper with salty cod and olive oil

17,85 €

Tomate de temporada con ventresca de bonito

Seasonal tomato with tuna belly fillet

18,30 €

Ensalada de nuestra huerta

Our fresh garden salad

16,70 €

Lomo de sardinas con tostas caseras y tomate rallado

Sardine on a home-made toast with grated tomato

5,80 €

Milhojas de foie y manzana caramelizado

Caramelized millefeuille of foie and apple

21,00 €

Lata de ensaladilla con picos de aceite de oliva

Tin with potato salad and olive oil breadsticks

9,50 €

Tartar de atún y aguacate con mahonesa japonesa y wasabi

Tuna and avocado tartare with japanese mayonaise and wasabi

21,95 €

ENTRANTES CALIENTES - HOT STARTERS

Cigalitas salteadas con ajos tiernos

Crayfish cooked with tender garlic

17,40 €

Langostinos pelados al ajillo

peeled prawns “al ajillo” (cooked in olive oil with garlic)

17,40 €

Calamar andaluza con salsa Romesco

Fresh squids cooked the Andalusian way (“breaded” with flour) with Romesco sauce

16,80 €

Pulpo asado con trinchat de patata y aceite de pimentón

Grilled octopus with potatoes and paprika oil

19,90 €

Calamar fresco de playa plancha

Grilled fresh sea squid

19,95 €

Puntilla crujiente con salsa Mery

Crispy squid with Mery sauce

17,85 €

Croquetas de jamón ibérico de bellota

Homemade iberian cured ham croquettes

15,75 €

All i pebre de anguila

“All i Pebre” (Valencian dish: Eel, potatoes, paprika and garlic)

19,85 €

Sepia de playa, escalibada y velo ibérico

Fresh cuttlefish with roasted vegetables puree and iberian veil

18,40 €

ARROZ SECO EN PAELLA - DRY RICE IN PAELLA

Paella valenciana

Valencian Paella (chicken, rabbit and snail - Cooked on orange tree wood)

18,25 €

Arroz del senyoret

“Señoret” rice (Pealed shrimps, prawns, cuttlefish)

19,25 €

Arroz de langostinos, ajos tiernos y trigueros

King prawns, tender garlic and wild asparagus rice

19,25 €

Arroz negro

Black rice (baby squid, cuttlefish, shrimps, prawns and squid ink)

18,95 €

Arroz de verduras

Vegetable rice

16,70€

Arroz de bogavante

Lobster rice

25,50 €

Fideuá de fideo grueso

Think noodle Fideuá (type of elbow pasta) with seafood

19,25 €

Fideuá de fideo fino

Think noodle Fideuá with seafood

19,25 €

Arroz de pollo de corral, setas y foie

Wild chicken, mushroom and foie rice

19,50 €

NUESTROS ARROCES MELOSOS Y CALDOSOS OUR BROTHY AND SOUPY RICE

Arroz meloso de pollo, conejo y caracoles
Brothy rice with chicken, rabbit and snails
18,00 €

Arroz meloso de carranc y galeras
Brothy rice with crabmeat
18,25 €

Arroz meloso de marisco pelado
Brothy rice with peeled shellfish
19,25 €

Arroz meloso de bogavante
Brothy rice with lobster
25,50 €

PESCADOS - FISH

Lubina salvaje con wok de verduras

Grilled fresh sea with vegetables

23,85 €

Lenguado plancha

Grilled sole

22,30 €

Xuquet de rape

Monkfish stew

23,60 €

Caldereta de bogavante (Mínimo 2 personas)

Lobster stew (Minimum 2 persons)

25,60 €

CARNES - MEAT

Solomillo de ternera

Beef sirloin

23,00 €

Entrecotte Black Angus

Black Angus beef steak

24,50 €

Chuletitas de cabritillo lechal

Young lamb chops

21,95 €

POSTRES - DESSERT

Sorbete (limón y mojito)
Sorbets (Lemon and Mojito)
6,15 €

Milhojas de fresa y mascarpone al caramelo
Strawberry and caramel mascarpone millefeuille
7,30 €

Coulant de chocolate con sorbete de fruta de la pasión
Chocolate coulant with passion fruit sorbet
8,40 €

Fruta del tiempo variada
Assorted seasonal fruit
6,70 €

Tarta de queso casera
Homemade cheesecake
7,30 €

Helados variados
Assorted ice cream
6,15 €

Torrija de horchata con helado de leche merengada
French toast cooked with “horchata” (special drink from Valencian)
and “leche Merengada” (milk, lemon, cinnamon and egg white) ice cream
7,25 €

Brownie casero con nueces, sopa de chocolate blanco y helado de vainilla
Homemade brownie with walnuts, white chocolate soup and vanilla ice cream
7,25 €

VINOS BLANCOS

VALENCIA

Murviedro – Sauvignon Blanc
15,95€

Vegamar – Merseguera
18,95€

Mariluna – Macabeo, Chardonnay y Sauvignon Blanc
19,20€

Vallblanca – Gewürtraminer
19,70€

Doña Quiteria – Riesling, Viognier y Verdil
18,90€

Cullerot – Moscatel de Alejandría
21,10€

UTIEL – REQUENA

Nodus – Chardonnay
18,80€

Impromptu – Sauvignon Blanc
29,90€

EL TERRERAZO

Mestizaje – Merseguera, Viogner y Malvasia
22,40€

Finca Calvestra – Merseguera
28,45€

VINOS BLANCOS

ALICANTE

Marina Alta – Moscatel Alejandría
18,60€

Enrique Mendoza – Chardonnay
18,70€

Bahía de Dénia – Moscatel Alejandría
19,95€

RIBEIRO

Ramón do Casar 2016 – Treixadura, Godello y Albariño
23,95€

RIOJA

Fos – Viura
15,90€

Gil Berzal Recoveco Blanco Selección – Viura y Malvasía
18,80€

Muga – Viura y Malvasía
22,80€

VALDEORRAS

O Luar Do Sil Godello 2016 – Godello
23,95€

VINOS BLANCOS

RUEDA

Musgo – Verdejo
18,40€

Marqués de Riscal 3/8 – Verdejo
18,80€

Menade – Verdejo
20,40€

Marqués de Riscal – Verdejo
21,10€

José Pariente – Verdejo
22,50€

Belondrade y Lurton – Verdejo
44,50€

SOMONTANO

Enate 234 – Chardonnay
19,60€

Viñas del Vero – Gewürtraminer
23,95€

RIAS BAIXAS

Lagar de Cervera – Albariño
24,80€

Mar de Frades – Albariño
25,70€

Terras Gaudas – Albariño
26,20€

VINOS ROSADOS

VALENCIA

Murviedro – Cabernet Sauvignon
15,95€

SOMONTANO

Enate - Cabernet Sauvignon
19,60€

UTIEL – REQUENA

Nodus Rosado – Bobal
16,20€

RIOJA

Flor de Muga – Garnacha
26,40€

Muga Rosado – Garnacha, Viura y Tempranillo
21,60€

Sierra Cantabria – Viura, Tempranillo y Garnacha
18,30€

TINTOS

VALENCIA

Murviedro Colección – Syrah
15,95€

Les Alcusses ½ – Tempranillo y Syrah
19,50€

Rafael Cambra II – Monastrell, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc
21,85€

Les Alcusses – Tempranillo y Syrah
22,50€

Especies Nativas Barrica 2014 – Bobal
21,90€

Venta del Puerto nº12 – Tempranillo, Cabernet, Merlot y Syrah
21,10€

Maduresa – Cabernet, Monastrell, Merlot, Petit Verdot, Syrah y Mandó
29,85€

UTIEL – REQUENA

Nodus de Autor – Merlot, Cabernet, syrah y Bobal
19,65€

Pasión de Bobal – Bobal
19,25€

Bassus Premium – Pinot Noir
33,20€

TINTOS

EL TERRAZO

Mestizaje – Bobal, Garnacha, Merlot y Syrah
22,90€

La Garnacha de Mustiguillo – Garnacha
24,90€

Finca Terrerazo – Bobal
38,20€

ALICANTE

Enrique Mendoza – Syrah
25,10€

Santa Rosa – Cabernet, Merlot y Shiraz
31,40€

SOMONTANO

Enate Crianza – Tempranillo y Cabernet Sauvignon
23,10€

BIERZO

Pétalos – Mencía
28,50€

CASTILLA Y LEON

Abadía Retuerta Sel, Especial – Tempranillo, Cabernet y Syrah
36,30€

Mauro Cosecha – Tempranillo y Syrah
44,90€

TINTOS

RIBERA DEL DUERO

Finca Resalso Emilio Moro – Tinta Fina
21,40€

Protos Roble – Tempranillo
21,80€

Pesquera Crianza – Tempranillo
29,70€

Matarromera Crianza – Tempranillo
31,30€

Carmelo Rodero Crianza – Tempranillo y Cabernet Sauvignon
31,40€

Viña Pedrosa Crianza – Tinta del País
32,50€

Pago de los Capellanes Crianza – Tempranillo
33,20€

Pago de Carraovejas – Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot
38,40€

Hacienda Monasterio – Tinta Fina, Cabernet y Merlot
46,60€

Valtravieso Crianza 2014 – Tinta Fina, Merlot y Cabernet Sauvignon
28,10€

Vega Sicilia 5º año Rva – Tinta fina y Merlot
155,00€

TINTOS

RIOJA

Fos Crianza – Tempranillo y Graciano
16,95€

Cune Crianza – Tempranillo, Garnacha y Mazuelo
19,60€

Gil Berzal Crianza – Tempranillo
21,20€

Campillo Crianza – Tempranillo
24,60€

Marqués de Riscal Reserva – Tempranillo, Garnacha y Graciano
26,60€

Muga Crianza – Tempranillo, Garnacha, Manzuelo y Graciano
27,80€

Viña Ardanza Reserva – Tempranillo y Garnacha
33,40€

CAVAS

Dominio de Requena - Brut Nature
17,30 €

Nodus Cava Brut Nature
18,50 €

Dominio de La Vega Expression Brut
19,95 €

Dominio de la Vega Authentique Brut Nature
22,30 €

Dominio de la Vega Brut Rva, Especial
32,20 €

Tantum Ergo
32,20 €

Tantum Ergo Pinot Noir
31,80 €

CHAMPAGNES

Veuve Cliquot ½
43,90 €

Moët & Chandon Brut Imperial
52,30 €

Veuve Cliquot Brut
63,60 €

Moët & Chandon Brut Rosé
69,70 €

Veuve Cliquot Rosé
79,20 €

Dom Perignon
210,00 €