

ENTRANTES FRIOS - COLD STARTERS

Jamón ibérico 100% de bellota Señorío de Montanera D.O.E.
100% Acorn Iberian Ham Señorío de Montanera D.O.E.
24,00 €

Esgarraet con bacalao y pimiento asado a la brasa
Esgarraet with chargrilled cod and pepper
17,85 €

Tomate de temporada con ventresca de bonito
Seasonal tomatoes with bonito ventresca
18,30 €

Ensalada de nuestra huerta
Homegrown salad
16,70 €

Lomo de sardina ahumada con pan cristalino y tomate rallado
Smoked sardine loin with crystal bread and grated tomato
5,80 €

Milhojas de foie y manzana caramelizada
Liver and caramelized apple millefeuille
21,00 €

Lata de ensaladilla cremosa con huevas de pez volador y germinados
Can of creamy Olivier salad with flying fish roe and sprouts
9,50 €

Tartar de atún de almadraba con aguacate y dressing de soja y yuzu
Tuna and avocado tartare with yuzu, wasabi and soy dressing
21,95 €

Pincho Gilda (guindilla dulce, anchoa del cantábrico
"Casa Santoña" y aceituna)
Gilda Bites (sweet chilli pepper, "Casa Santoña"
cantabrian anchovy and olive)
unidad unit 4,00 €

Titaina con mojama "Casa Santoña" y pure de piparras
Titaina with "Casa Santoña" mojama and piparras purée
13,00 €

* Todos nuestros platos pueden contener alérgenos, solicite información al personal de sala.
* All our dishes might contain allergens, ask our staff for information.

10% IVA incluido - 10% VAT included



ENTRANTES CALIENTES - HOT STARTERS

Buñuelo aireado de bacalao con emulsión de ajos asados
Light cod fritter with roasted garlic cream
6 unidades units 18,00 €

Croquetas caseras de jamón de bellota 100 % señorío de montanera y trufa
100% acorn homemade Señorío de Montanera D.O.E. ham and truffle
6 unidades units 18,00 €

Mosquitos de mar crujientes con emulsión cítrica y sriracha
Crunchy squat lobsters with citrus cream and Sriracha
12,00 € (según disponibilidad depending on availability)

Nuestras bravas sobre mojo rojo y all i oli de ajo negro
Our bravas with red mojo and black garlic aioli
12,00 €

Gamba rallada a la sal con salsa de ajillo a banda
Red prawn baked in salt and a banda (on the side) garlic sauce
16,00 €

Tempura negra de espárragos trigueros y salsa romescu
Wild asparagus in black tempura and romescu sauce
12,00 €

Calamar plancha con velo ibérico y verduras a la llama
Grilled squid with Iberian veil and flame-roasted vegetables
18,00 €

Clóchinas o mejillones (según temporada) al estilo Thai o Tradicionales
Thai style or traditional cloxinas or mussels (seasonal)
12,00 €

Puntilla crunch con humus de garrafón a banda
Crunchy baby squid with a banda (on the side) garrofon bean hummus
16,95 €

Cigalitas frescas salteadas con ajetes y guindilla
Fresh sautéed Dublin bay prawns with green garlic and chilli pepper
16,00 €

Pulpo asado con trinchat de patata y aceite de pimentón
Roasted octopus with potato and paprika oil trinchat
21,90 €

All i pebre de anguila
Eel *all i pebre* (garlic and paprika)
19,85 €

Calamar a la andaluza con cítricos
Andalusian squid with citrus
18,00 €

Sepia de playa con cebolla caramelizada
Fresh cuttlefish with caramelized onion
18,40 €

* Todos nuestros platos pueden contener alérgenos, solicite información al personal de sala.
* All our dishes might contain allergens, ask our staff for information.

10% IVA incluido - 10% VAT included



ARROCES SECOS - RICE

Paella valenciana
Valencian paella
18,25 €

Paella de *carranc* y galeras
Crab and mantis shrimp paella
18,25 €

Arroz *del seño*ret
*Del seño*ret rice
19,25 €

Arroz de langostinos, ajos tiernos y trigueros
Rice with prawns, green garlic and wild asparagus
19,25 €

Arroz Negro
Black rice
18,95 €

Arroz de rodaballo, vieiras y ajetes
Rice with turbot, scallops and green garlic
23,00 €

Arroz de verduras de temporada
Seasonal vegetable rice
16,70 €

Arroz de bogavante
European lobster rice
25,50 €

*Fideu*à de fideo entrefino
Medium fine noodle *fideu*à
19,25 €

Fidepebre (*Fideu*à con reducción de *all i pebre*)
Fidepebre (*Fideu*à with *all i pebre* -garlic and paprika- reduction)
19,25 €

Arroz de pollo de corral, setas y foie
Farmyard chicken, mushrooms and liver rice
19,50 €

Arroz de carabinero
Scarlet shrimp rice
25,50 €

Arroz al horno (por encargo)
Baked rice (under petition only)
16,95 €

Todos los arroces se servirán mínimo para dos personas.
A partir de cuatro raciones se elegirá el mismo para toda la mesa.
Rice will be served for at least two people.
Having at least four portions, the same one will be served for the whole table.

* Todos nuestros platos pueden contener alérgenos, solicite información al personal de sala.
* All our dishes might contain allergens, ask our staff for information.

10% IVA incluido - 10% VAT included



MELOSOS - CREAMY RICE

Arroz meloso de *carranc* y galeras
Carranc crab and mantis shrimp creamy rice
18,25 €

Arroz meloso de marisco pelado
Peeled seafood creamy rice
19,25 €

Arroz meloso de bogavante
European lobster creamy rice
25,50 €

Arroz meloso de erizos de mar, codium y naranja
Sea urchin, codium and orange creamy rice
18,00 €

Todos los arroces se servirán mínimo para dos personas.
A partir de cuatro raciones se elegirá el mismo para toda la mesa.
Rice will be served for at least two people.
Having at least four portions, the same one will be served for the whole table.

PESCADOS - FISH

Lenguado
Sole
22,90 €

Lubina salvaje
Wild sea bass
23,85 €

Rodaballo
Turbot
24,00 €

Xuquet de peix
Xuquet de peix (fish soup)
23,50 €

CARNES - MEAT

Secreto Ibérico confitado al romero
Iberian pork secret confited with rosemary
18,00 €

Solomillo de ternera
Beef sirloin
23,00 €

Entrecot Black Angus
Black Angus entrecôte
24,50 €

Chuletitas de cabrito lechal empanadas
Breaded kid little chops
22,00 €

* Todos nuestros platos pueden contener alérgenos, solicite información al personal de sala.
* All our dishes might contain allergens, ask our staff for information.

10% IVA incluido - 10% VAT included



POSTRES - DESSERTS

Sorbetes
Sorbets
6,15 €

Helados
Ice cream
6,15 €

Fruta de temporada
Seasonal fruit
6,70 €

Brownie de chocolate con nueces y helado de vainilla
Chocolate brownie with nuts and vanilla ice cream
7,25 €

Sorbete de manzanas asadas, mousse de creme broule y teja hojaldrada de galleta
Roasted apple sorbet, crème brûlée mousse and puffed biscuit
8,00 €

Martini de banoffe deconstruida
Deconstructed banoffee martini
6,50 €

Sopa de fresas con mascarpone y lima en tres texturas
Strawberry soup with mascarpone and lime in three textures
7,00 €

Torrija de horchata, helado de leche merengada y piñones garrapiñados
Horchata flavoured French toast with meringue-milk ice cream and
candied pine nuts
7,25 €

Tarta de 3 quesos, caviar de frutos del bosque y crumble de cookies
3-cheese, berries-caviar and cookie-crumble cake
7,30 €

Milhojas de naranja y mascarpone con peta zetas de lima y esferas de
naranja (ganador mejor postre de naranja Gandía 2019 por Nou Raco)
Orange and mascarpone millefeuille with lime Peta Zetas and orange
spheres (Best Dessert Gandia 2019 Award to Nou Raco)
7,00 €

* Todos nuestros platos pueden contener alérgenos, solicite información al personal de sala.
* All our dishes might contain allergens, ask our staff for information.

10% IVA incluido - 10% VAT included



VINOS BLANCOS

Musgo Verdejo D.O. Rueda	12,00 €	Muga Miura y Malvasía D.O. Rioja	16,80 €
Soldadito Marinero Moscatel Alejandria, Moscatel Grano Menudo D.O. Valencia	13,60 €	José Pariente Verdejo D.O. Rueda	17,00 €
Marina Alta Chardonnay D.O. Alicante	13,60 €	Pekado Mortal Albariño D.O. Rias Baixas	17,00 €
Marqués de Riscal 3/8 Verdejo D.O. Rueda	13,70 €	Perro Verde D.O. Rueda	18,20 €
Vallblanca Gewürtraminer D.O. Valencia	14,50 €	Viñas del Vero Gewürtraminer D.O. Somontano	18,60 €
Mariluna Macabeo, Chardonnay y Sauvignon Blanc D.O. Valencia	15,40 €	O Luar do Sil Godello D.O. Valdeorras	19,10 €
Enrique Mendoza Chardonnay Moscatel Alejandria D.O. Alicante	15,90 €	Codeval Godello. D.O. Valdeorras	19,50 €
Enate Chardonnay 234 Chardonnay D.O. Somontano	16,10 €	Las tres Chardonnay, Sauvignon blanc, Macabeo D.O. Pago Utiel-Requena	19,90 €
Javier Sanz Verdejo D.O. Rueda	16,30 €	Mar de Frades Albariño D.O. Rias Baixas	23,00 €
Recuérdame Sauvignon Blanc D.O. Utiel-Requena	16,50 €	Terras Gaudas Albariño D.O. Rias Baixas	20,60 €
Marqués de Riscal Verdejo D.O. Rueda	16,50 €	Impromptu Sauvignon Blanc D.O. Utiel-Requena	26,90 €
Laureatus Albariño D.O. Rueda D.O. Rias Baixas	16,50 €	Belondrade y Lurton Verdejo D.O. Rueda	41,60 €

10% IVA incluido - 10% VAT included



VINOS ROSADOS

Enate Carbernet Sauvignon D.O. Somontano	15,90 €
Sierra Cantabria Viura, Tempranillo y Garnacha D.O. Rioja.	14,20 €
Muga Rosado Garnacha, Viura y Tempranillo D.O. Rioja	18,00 €
Flor de Muga Garnacha D.O. Rioja	24,70 €
Impromptu Rosé Pinot Noir D.O. Valencia	26,90 €

10% IVA incluido - 10% VAT included



Las Dos Ces Bobal, Tempranillo y Syrah D.O. Utiel-Requena

Les Alcusses ½ Tempranillo y Syrah D.O. Valencia

Pepe Yllera Roble

Cabernet Sauvignon, Tempranillo. D.O. Ribera del Duero

Pasión de Bobal Bobal D.O. Utiel-Requena

Denebola Roble Tempranillo D.O. Ribera del Duero

Les Alcusses Tempranillo y Syrah D.O. Valencia

Venta del Puerto nº12

Tempranillo, Cabernet, Merlot y Syrah. D.O. Valencia

Emilio Moro Finca El Resalso Tinta Fina D.O. Ribera del Duero

Baigorri Crianza Garnacha Tinta y Tempranillo D.O. Rioja

Mestizaje Bobal, Garnacha, Merlot y Syrah D.O. El Terrazo

Carmelo Rodero 9 meses Roble

Tinta del País (Tempranillo). D.O. Ribera del Duero.

Las Ocho Bobal D.O. Utiel-Requena

Muga Crianza

Tempranillo, Garnacha, Manzueto y Graciano D.O. Rioja

Marqués de Riscal Reserva

Tempranillo, Garnacha y Graciano. D.O. Rioja

VINOS TINTOS

12,00 €

15,50 €

16,10 €

16,30 €

16,70 €

16,90 €

17,80 €

18,20 €

18,50 €

18,90 €

19,80 €

22,50 €

23,10 €

23,10 €

Maduresa

Cabernet, Monastrell, Merlot, Petit Verdot, Syrah y Mandó. D.O. Valencia

La Garnacha de Mustiguillo Garnacha D.O. El Terrazo

Pesquera Crianza Tempranillo D.O. Ribera del Duero

Marqués de Murrieta Reserva

Tempranillo, Graciano, Manzueto y Garnacha. D.O. Rioja.

Bassus Premium Pinot Noir D.O. Utiel-Requena

Pétalos Mencía D.O. Bierzo

Bobos Finca la Borracha Bobal D.O. Utiel-Requena

Matarromera Crianza Tempranillo D.O. Ribera del Duero

Pago de los Capellanes Crianza Tempranillo D.O. Ribera del Duero

Abadía Retuerta Sel, Especial

Tempranillo, Cabernet y Syrah D.O. Castilla y León

Pago de Carraovejas

Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot. D.O. Ribera del Duero

Mauro Cosecha Tempranillo y Syrah D.O. Castilla y León

Vega Sicilia Valbuena 5º Año

Tinta Fina y Merlot D.O. Ribera del Duero

23,70 €

23,90 €

25,10 €

26,70 €

26,90 €

26,90 €

27,60 €

28,30 €

31,70 €

33,60 €

37,20 €

42,30 €

120,70 €

10% IVA incluido - 10% VAT included



CAVAS

Ferri Oro Brut	12,00 €
Dominio de la Vega Expresión Brut	14,80 €
Dominio de la Vega Authentique Brut Nature	17,00 €
Tamtum Ergo Chardonnay	28,70 €
Tamtum Ergo Pinot Noir	28,70 €

CHAMPAGNES

Moët & Chandon Brut Imperial	43,50 €
Moët & Chandon Brut Rosé	55,00 €
Veuve Clicquot Brut	52,00 €
Veuve Clicquot ½	38,00 €
Veuve Clicquot Rosé	60,20 €

10% IVA incluido - 10% VAT included

