

Carta

Entrantes

Jamón de Juviles **10€**

Jamón ibérico de Castro y González **19€**

Ensaladilla tradicional con ventresca de atún **8€** (9,12)

Ensalada griega con queso de cabra y crujiente de beicon **11€** (2,6,8,9,10,14)

Ensalada de quesos con frutos secos y vinagreta de frutos del bosque **12€** (1,8,10)

Croquetas de jamón ibérico **9€** (1,3,6,9,10,14)

Calamares a la andaluza **12€** (6,11)

Guacamole con un toque picante y salmón ahumado **11€** (12)

Revuelto de habitas baby, ajitos tiernos y morcilla **9€** (1,9,10)

Arroces

Arroz marinera **12€** (1,7,11,12)

Arroz del "senyoret" **14€** (1,7,11,12)

Fideua de GANDIA **17€** (1,6,7,11,12)

Paella valenciana **14€** (1,6,8,9)

Fideua con abanico ibérico, setas y foie **16€** (6)

Arroz de bogavante (seco o meloso) **22€** (1,7,11)

Carnes y pescados

Corvina a la brasa con berenjena a la llama **18€** (10,12)

Lubina a la brasa sobre juliana de verdura **14€** (12)

Entrecot de ternera a la brasa con patata parmentiere **18€** (10)

Abanico ibérico a la brasa con patata parmentiere **15€** (10)

Pluma ibérica a la brasa con setas y parmentiere **19€** (10)

Postres

Mascarpone con mermelada de arándanos y helado de galleta María **5€** (5,6,8,9,10,13,14)

Piña natural preparada **3,50€**

Helado Artesano **4€** (5,6,8,9,10,13,14)

MENÚ

Primeros

(Elegir 1 plato)

Ensalada de alubias con verduritas, parmesano y vinagreta de pimentón ahumado (10)

Gazpacho andaluz guarnecido con jamón y picatostes (6)

Ensaladilla tradicional con ventresca de atún (9,12)

Guacamole con un toque picante y salmón ahumado (12)



Segundos

(Elegir 1 plato)

Fideuà de pato y setas (6)

Arroz del "senyoret" (1,7,11,12)

Corvina a la brasa con berenjena y salteado de habas (Supl. 4€)
(1,6,7,10,11,12)

Entrecot de ternera a la brasa con parmentiere (Supl. 5€) (10)



Postres

Mascarpone con frutos rojos y helado de galleta María (5,6,8,9,10,13,14)

Macedonia con helado (5,6,8,9,10,13,14)

Selección de sorbetes

PVP 18€ IVA incluido – Incluye primero, segundo y postre
Bebida aparte

MENÚ TRADICIONAL

(Mínimo 2 personas)

Entrantes centro Mesa

3 entrantes selección del Chef



Principal

Arroz marinera (1,7,11,12)



Postre

Selección del Chef

PVP 18€ IVA incluido - Bebida aparte

Nota

Pueden cambiar el plato principal por el que deseen, aplicando la diferencia de precio.

MENÚ NIÑOS

Entrantes

Jamón de Juviles

Queso semicurado (9,10)

Calamares a la romana (6,7,9,10,11,12)

Albóndigas de bacalao (8,9,12)



Principal

(Elegir 1 plato)

Hamburguesa con patatas fritas (1)

Paella deshuesada (1,6,8,9)

Frankfurt con patatas fritas (8,9,10,13)

Escalope de pollo con patatas fritas (6,9)

Nuggets con patatas fritas (6,14)

PVP 12,50€ IVA incluido

Bebida aparte

OTROS

Bebidas

- Agua 1l. **2,50€**
- Refrescos 0,350l. **2,20€**
- Monster 0,250l. **2€**
- Cerveza Heineken 0,25l. **1,90€**
- Tonica Schweppes **2€**
- Vino blanco de la casa (Hoya Castillo) **9€**
- Vino tinto de la casa (Coto Hayas) **10€**

Cafés

- Café **1€**
- Cortado **1,20€**
- Bombón **1,50€**
- Carajillo **1,50€**
- Café con leche **1,50€**
- Infusión **1€**

Licores

- Copa **2,50€**
- Copa premium **5€**
- Chupito **1,50€**
- Chupito premium **2,50€**
- Cazalla **1,50€**
- Combinado **6€**
- Combinado semi-premium **7€**
- Combinado premium **8€**

Leyenda alergenicos



1.Sulfitos



2.Mostaza



3.Altramuces



4.Apio



5.Cacahuete



6.Gluten



7.Crustaceos



8.Frutos cascara



9.Huevo



10.Lechе



11.Moluscos



12.Pescados



13.Sésamo



14.Soja