

ENTRANTES

- * *Jamon de bellota de la Dehesa de Extremadura y queso puro de oveja-22,80€*
- *
- * *Patatas bravas a nuestro estilo- 7,00€*
- *
- * *Ensaladilla rusa - 7,00€*
- *
- * *Ensaladilla con frutos del mar - 7,00€*
- *
- * *Boquerones en vinagre - 7,00€*
- *
- * *Esgarraet valenciano a la brasa con mojama o bonito- 12,90€*
- *
- * *Taco de sepia fresca - 14,80€*
- *
- * *Pulpo a la gallega- 16,20€*
- *
- * *Pulpo braseado sobre pure de trufa blanca y negra - 18,80€*
- *
- * *Gambas del 1 encebolladas al jerez - 16,70€*
- *
- * *Gambas del 1 con ajo tierno de la Costera - 16,70€*
- *
- * *Calamar fresco a la romana - 13,40€*
- *
- * *Ensalada Mediterranea al estilo Valenciano - 9,80€*
- *

CARNE Y PESCADO

- *
* *Entrecot de vaca gallega - 15,20€*
*
* *Lubina fresca a la espalda - 13,80€*

ARROCES

(precio por ración, mínimo 2 personas, máximo 2 tipos de arroz por mesa)

- *
* *Arroz al horno de Xativa (por encargo)-10,70€*
*
* *Paella Valenciana (1 h de espera)-11,60€*
*
* *Paella de marisco-16,70€*
*
* *Paella de mollejas con gambas y habitas baby- 16,20€*
*
* *Arroz a banda- 11,70€*
*
* *Arroz negro- 11,70€*
*
* *Arroz del senyoret- 12,90€*
*
* *Arroz de rape coliflor y ajos tiernos- 19,80€*
*
* *Arroz con bogavante (seco o meloso)- 20,00€*
*
* *Arroz de pato setas y foie (seco o meloso)- 14,80€*
*
* *Arroz rojo con gambas- 18,90€*
*
* *Arroz de verdura- 12,00€*

ARROCES MELOSOS

- * *Arroz de rape almejas y alcachofas- 16,00€*
- *
- * *Arroz de cigalas y rayados- 19,80€*
- *
- * *Arroz de buey de mar- 20,00€*
- *
- * *Arroz de pato con alcachofas- 14,80€*
- *
- * *Arroz de manitas con ajos tiernos- 13,40€*

CALDERETAS

- * *Caldereta de bogavante- 21,00€*
- *
- * *Caldereta de rodavallo- S/M*

POSTRES

- * *Coulant de chocolate con helado de vainilla - 5,00€*
- *
- * *Flan de calabaza - 4,50€*
- *
- * *Tarta de Philadelphia con arandanos - 4,50€*
- *
- * *Dulce de tres leches - 4,50€*
- *
- * *Fruta natural de temporada - 4,50€*
- *