

CARNES

Solomillo de ternera con foie y “Pedro Ximenez”

22,00 €

Costillar de cochinillo asado

18,70 €

Pechuga de pato con miel perfumado con naranjas

18,70 €

Secreto ibérico a baja temperatura y parmentier trufado

17,60

Carrillera de vaca confitada en su jugo

17,60 €

Paletilla de lechazo

23,10 €

Plaza del Pilar, 4

ARROCES

Paella de langosta y almejas

28,60 €

Arroz de vieiras y erizos

18,70 €

Arroz o fideuà del senyoret

15,40 €

Paella de mariscos

17,60 €

Arroz de temporada

18,00 €

Arroz a banda de marineros

(1º el pescado con la patata y 2º el arroz con langostinos)

26,05€

ENTRANTES

Carpaccio de magret de pato con foie y vinagreta del
Maestrat

15,40 €

Tomate ecológico con anchoa de Santoña y salazones

14,00 €

Surtido de croquetas artesanas

11,05 €

Calamar de playa con habitas confitadas y setas

15,40 €

Ceviche de vieiras con gambas rojas

18,00 €

Brie de foie fresco con crema de queso y reineta

8,80€

Cigala gratinada con crema de almendras

8,80 €

Quisquillas marinadas

18,00 €

Erizo gratinado

6,60 €

Ortigas en tempura

19,80 €

Canailas con all i oli

14,00 €

Servicio de pan con tomate y all i oli

1,50 €

PESCADOS

Kokotxas al pil-pil con almejas

20,90 €

Rodaballo asado con risoto de coco y piña

19,80 €

Tataki de atún sésamo tostado y wasabi

20,90 €

Lomo de bacalao con miel

17,60 €

POSTRES

Quesos con frutos secos, pasas y orejones

7,70€

Coulán de chocolate negro con su helado

6,88€

Manzana verde en texturas con gelee de gin tonic

6,88€

Helado de yogur con mango y maracuyá

6,88€

Tartas de elaboración propia

6,88€

Ensalada de frutas de temporada

6,88€

Fresitas al vino con canela y crema de leche

6,88€

Sorbete de limón con marc de cava

6,88€