

Entrantes

Carpaccio de magret de pato con foie y vinagreta del Maestrat	16,00€
Mixto de lechugas, foie de bacalao y frutos secos	17,00€
Tomate rosa con ventresca y mojama ó Codorniz escabechada	16,00€
Salmón y sardina ahumada con wakame	19,00€
Ceviche de corvina y gambas con cítricos	19,00€
Lingote de foie anchoado	19,00€
Anchoas del cantábrico curadas con mantequilla salada	19,00€
Jamón ibérico cortado a cuchillo o Cecina de wagyú	24,00€
Surtido de croquetas artesanas	14,00€
Pimiento del piquillo relleno de rabo de toro	7,25€/unid
Huevas de sepia	16,00€
Vieiras con crema de calabaza y tocino ibérico	7,25€/unid
Calamares con habitas confitadas y morcilla de Burgos	16,00€
Quisquillas marinadas	21,00€
Cigala gratinada con almendras	9,90€/unid
Erizo gratinado con cava	7,25€/unid
Canaillas al all i oli	16,00€
Otros mariscos	s/m

Pescados

Lomo de Bacalao confitado con miel	19,00€
Rodaballo asado con basmati de piña y coco	25,00€
Tataki de atún sésamo tostado	24,00€
Suquet de pescado y mariscos	28,00€
Kokotxas de merluza plancha o al pil pil	24,00€

Precios con IVA incluido

Carnes

Solomillo de ternera con foie	25,00€
Steak tartar de wagyú y anchoas	25,00€
Pechuga de pato con miel perfumado con naranjas	21,00€
Molleja de ternera con crema de batata y vino tinto	22,00€
Secreto ibérico a baja temperatura y parmentier trufado	18,00€
Costilla de vaca con teriyaki y canela	22,00€
Paletilla de cabritillo asada	30,00€
Pichón de Bresse (para 2 personas)	45,00€
Tuétano asado con steak tartar (para 2 personas)	45,00€
Chuleta de vaca rubia Madurado	60€/kg

Arroces

Arroz de carabineros	36,00€
Paella de langosta con almejas	39,00€
Paella de pato y gamba roja	26,00€
Paella Valenciana (por encargo)	18,00€
Arroz de vieiras y erizos con algas	24,00€
Arroz de cocido y pelotas	22,00€
Arroz o fideua del senyoret	16,50€
Arroz al horno (por encargo)	22,00€
Arroz a banda en dos partes (1º patata con pescado y 2º arroz con langostinos)	36,00€

Servicio de pan con “tomate y all i oli”	2,50 €
Todos los miércoles Fabada (por encargo)	

Postres

Sorbete de limón con tequila reposado	8,25€
Sorbete de manzana con granizado de gintonic y cardamomo	8,25€
Lemon pie	8,25€
Soufflé de banana y dulce de leche	8,25€
Semifrío de yema tostada y almendras	8,25€
Torrija con su helado	8,25€
Fresas al vino con canela y helado de leche	8,25€
Foundant de chocolate negro y frambuesa (15 minutos de horneado)	8,25€
Café irlandés	12,00€
Crepe suzette	12,00€

Vinos de postres

Moscatel de la marina de Enrique Mendoza (Alicante)	3,50€
Dolç de Edetária Garnatxa y Syrah (Terra Alta)	3,50€
Oporto Noval Black Reserva (Portugal)	3,50€
Disznókő Tokaji 2018 (Hungría)	6,60€
Pedro Ximénez (Jerez de la Frontera)	3,50€

Precios con IVA incluido