

Entradas / Starters

ENSALADA DE LOLLOS, QUESO DE CABRA BRASEADO, MIX DE SETAS Y FRUTOS SECOS <i>Warm Goat Cheese Salad with Nuts and mixed mushrooms</i>	8.50 €
ENSALADA DE CODORNICES EN ESCABECHE CON VERDURITAS DE LA HUERTA <i>Pickled Quail in Salad with Vegetables</i>	11.00 €
ENSALADA DE COGOLLOS Y VENTRESCA DE ATÚN <i>Baby Lettuce Salad with Special Tuna Fish</i>	10.50 €
VERDURAS DE TEMPORADA A LA PARRILLA CON ACEITE DE OLIVA <i>Grilled Vegetables of the Season with Olive Oil</i>	10.50 €
MILHOJAS DE MANZANA CAMELIZADA Y FOIE CON REDUCCIÓN DE OPORTO <i>Caramelized apple pastry and foie in Oporto Sauce</i>	9.50
GAMBA ROJA AL AJILLO CON POLVO DE PISTACHOS Y COUS COUS PROVENZAL <i>Sauted red Prawns with garlic, Pistachio Crumbs and Provensal Cous Cous</i>	12.75 €
FRITURA DE LA CASA CALAMARES, BOCADITOS DE MERO, DELICIAS DE MERLUZA Y GAMBAS <i>Fried Squids and Wreckfish, Hake and Prawns Croquettes</i>	10.00 €
SELECCIÓN DE IBÉRICOS CON QUESO CURADO <i>Assorted of Cured Spanish Sausages with Old Cheese</i>	12.75 €

Arroces * / Paellas - Rice *

ARROZ A BANDA DEL PESCADOR <i>Rice with Prawns and Squids</i>	8.00 €
ARROZ MELOSO DEL SENYORET <i>Rice with Tuna and Peppers</i>	9.95 €
ARROZ CON MAGRO, HABITAS Y AJOS TIERNOS <i>Rice with Lean Pork Meat, Beans and Spring Onions</i>	8.00 €
ARROZ MELOSO DE CIERVO Y HONGOS <i>Soggy Rice with Deer and Mushrooms</i>	9.50 €
ARROZ CON CONEJO Y SERRANAS (CARACOLE) <i>Rice with Rabbit and Snails</i>	9.00 €
ARROZ NEGRO TRADICIONAL <i>Traditional Black Rice</i>	8.75 €
ARROZ CON POLLO Y VERDURAS DE LA HUERTA <i>Rice whit chicken and Vegetables</i>	8.50 €
FIDEUÁ CON VERDURAS <i>Fideuá with Vegetables</i>	8.50 €

*Arroces y Fideuas: min. 2 personas // Paellas: 2 person min.

PESCADOS / FISHES

LOMOS DE DORADA CON CARABINEROS AL AJILLO Y PURÉ DE ESPÁRRAGOS TRIGUEROS Grilled Gilt-head Bream with Garlic Prawns and asparagus puree	12.75 €
MERLUZA GRATINADA CON MUSELINA DE AJO EN SALSA DE PIMIENTOS Grilled Loin of Hake with Garlic Mayonnaise in Pepper Sauce	12.00 €
LUBINA EN COSTRA DE ALMENDRAS, PURÉ DE CALABAZA AL CARDAMOMO Y CREMA DE COCO Almond-crusted sea bass on Almond Crusted, mashed pumpkin with cardamom and coconut cream	12.00

Carnes / Meats

CARRÉ DE CORDERO CON JUGO DE REGALIZ, MIEL, PASTEL DE PATATAS AL TOMILLO Y TOMATES CONFITADOS Rack of lamb with licorice juice, Honey, pastry of potatoes and tomatoes on the oven	11.00 €
CHULETÓN DE BUEY A LA PARRILLA CON PATATAS Y PIMIENTOS T-BONE OF BEEF ON THE GRILL WITH CHIPS AND PEPPER	19.00 €
ENTRECÔTTE DE BUEY A LA PARRILLA CON SALSA DE CHAMPIÑÓN Y QUESO AZUL Entrecôte of Beef on the Grill in Mushroom sauce with Blue cheese	13.00 €
SOLOMILLO DE TERNERA A LA PARRILLA CON SALSA DE FOIE, VERDURITAS Y PATATAS Sirloin of Veal on the Grill with Foie sauce, chips and vegetables	18.00
PIERNA DE CABRITO ASADA EN SU JUGO CON PATATAS A LO POBRE Roast leg of Goatling with potatoes in Vinegar Sauce	19,00 €

Postres / Desserts

ENSALADA DE FRUTAS SELECCIÓN DE FRUTAS FRESCAS DE TEMPORADA Season Fruit Salad	4.90 €
BROWNIE DE CHOCOLATE AL RON CON CREMA INGLESA Y HELADO DE NATA Chocolate Brownie in Custard Cream with Nougat Ice-Cream	5.00
TARTA TATÍN DE MANGO EMPERADOR, CREMA FRÍA DE COCO Y CHOCOLATE Warm Mango Tart in Coconut Cream and Chocolate	5.00 €