

## Entradas / Starters

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

## Arroces \* / Paellas - Rice \*

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

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

## PESCADOS / FISHES

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

## Carnes / Meats

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

## Postres / Desserts

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