

NUESTRAS ENTRADAS FRIAS

- TABLA DE PATÉS CASEROS: PATÉ AL OPORTO Y PIMIENTA ROSA PATÉ DE FOIE AL QUESO AZUL MOUSSE DE PATO	12.50 €
- SALMON MARINADO EN CASA CON TRES SAUSAS (DE MOSTAZA Y ENELDO, TÁRTARA Y DE SOJA)	13.00 €
- MOJETE DE PISTO DE TOMATE A LA ANTIGUA CON LASCAS DE VENTRESCA DE BONITO Y HUEVO	9.50€
- ENSALADA DEL CESAR CON POLLO CRUJIENTE, QUESO FETA, PASAS SULTANAS Y CEBOLLA CONFITADA	13.50€
- ENSALADA TIBIA DE JAMÓN, HABITAS Y TRIGUEROS CON VIRUTAS DE PARMESANO	12.50 €
- ENSALADA MEDITERRANEA CON VENTRESCA DE ATÚN, CEBOLLA FRESCA, ESCALIVADA Y TOMATE FRESCO	9.50€
- ENSALADA TEMPLADA DE OTOÑO CON SETAS DE TEMPORADA, HUEVO, NUECES CARAMELIZADAS Y QUESO DE CABRA EN VINAGRETA DE MIEL DE CAÑA	13.50€
- JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA AL CORTE	13.00€
- CAÑA DE LOMO IBÉRICA DE BELLOTA	13.00€
- QUESO VIEJO DE OVEJA	13.00€
- VARIADO IBÉRICO	13.50€
- TABLA DE QUESOS CON FRUTOS SECOS Y COMPOTA DE MANZANA (AZUL, PARMESANO, VIEJO, TORTA DEL CASAR)	13.90€

NUESTRAS ENTRADAS CALIENTES

- MILHOJAS DE BACALAO Y SALMÓN CON VERDURITAS A LA PLANCHA Y SALSA DE PUERROS Y MANZANA	15.50 €
- VENTRESCA DE ATUN SOBRE PISTO DE TOMATE AL GRATIN DE ALI-OLI	13.90€
- CAMEMBERT FRITO EN COSTRA DE KIKOS CON DULCE DE TOMATE Y CEBOLLA CAMELIZADA (4 UDS.)	9.50€
- CAZUELA DE HABITAS BABY CON HUEVOS FRITOS Y VIRUTAS DE JAMÓN	12.50€
- QUESO DE CABRA A LA PLANCHA CON CEBOLLA CAMELIZADA Y DULCE DE TOMATE	9.50 €
- CALLOS A LA ANTIGUA CON CHORIZO, PATA Y MORRO DE TERNERA	11.50 €
- REVUELTO DE SALMÓN CON PAPAS CONFITADAS	10.90 €
- REVUELTO DE BACALAO CON PAPAS AL AROMA DE ROMERO	10.90€
- HUEVOS ROTOS CON PATATAS, VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO Y SALSA DE SETAS Y FOIE	12.00€
- PARRILLADA DE VERDURAS CON QUESO DE CABRA GRATINADO	9.90€
- ALCACHOFAS CRUJIENTES CON JAMON IBERICO Y HUEVO FRITO	10.50€
- SURTIDO DE CROQUETAS CASERAS CON ALI-OLI (PUCHERO, JAMÓN, GAMBAS, ESPINACAS CON ROQUEFORT Y COLA DE TORO)	9.50€
- SERVICIO DE PAN	1.20 €

ARROCES SECOS EN PAELLA (*)

- ARROZ NEGRO CON HABITAS Y CHIPIRONES	12.50 €
- ARROZ CON LANGOSTINOS Y VERDURAS DE TEMPORADA	12.90€
- ARROZ DE MARISCOS CON LANGOSTINOS Y CIGALITAS	15.30 €
- ARROZ IBERICO CON MAGRO DE CERDO, ALCACHOFAS Y JAMON IBERICO	13.90€
- ARROZ DE MAR Y MONTAÑA CON POLLO, CHIPIRONES Y GAMBITAS PELADAS	13.50€
- ARROZ A BANDA CON CHIPIRONES Y GAMBITAS PELADAS	8.90€
- ARROZ CON JAMON, HABITAS Y ESPARRAGOS TRIGUEROS	12.50€
- ARROZ DE HUERTA CON VERDURAS DE TEMPORADA	10.50€
-ARROZ CON POLLO Y VERDURAS DE TEMPORADA	12.50€
- ARROZ NEGRO CON CHIPIRONES Y GAMBITAS PELADAS	9.50€

ARROCES MELOSOS (*)

- ARROZ MELOSO DE CARABINEROS	22.00 €
- ARROZ MELOSO DE POLLO, DEL DE SIEMPRE	12.50 €
- ARROZ MELOSO DE CONEJO DE CAMPO	12.50 €
- ARROZ MELOSO DE CHIPIRON, ESPARRAGOS Y CIGALITAS	13.90€
- ARROZ MELOSO CON CHIPIRONCITOS Y ZAMBURIÑAS DE LAS RIAS BAIXAS	17.50€
- ARROZ MELOSO CON BOGAYANTE	22.00€
- ARROZ MELOSO DEL SEÑORET	13.20€
- ARROZ MELOSO DE CARRILLADA DE CERDO	13.90€
- ARROZ MELOSO CON SETAS Y FOIE	13.20€

* Precio por persona. Mínimo para dos personas

- Todos los precios llevan el IVA incluido

FIDEUAS (*)

- FIDEUA DEL PESCADOR 13.00€
- FIDEUA NEGRA CON CHIPIRONES 13.50€

NUESTROS CRÊPES

- CRÊPE DE MERLUZA Y BERENJENA AL GRATIN DE EMMENTAL 10.50€
- CRÊPE CUATRO QUESOS 10.50€

NUESTRAS CARNES

- CHULETITAS DE CORDERO LECHAL CON ALGACHOFAS Y PATATITAS 13.50€
- ENTRECOT DE TERNERA CON PATATAS Y SALSA DE SETAS Y FOIE 16.50€
- SOLOMILLO IBÉRICO A LA PLANCHA CON SALSA AL PEDRO XIMENEZ 15.00€
- CARRILLADA IBÉRICA EN SALSA 11.00 €

NUESTROS PESCADOS

- CHIPIRONCITOS A LA PLANCHA CON TRES ALI-OLI
(CLÁSICO, DE AZAFRAN Y NEGRO CON TINTA DE SEPIA) 12.50 €
- VENTRESCA DE ATUN A LA PLANCHA CON ESCALIVADA DE
VERDURAS ASADAS 13.50€
- MILHOJAS DE BACALAO Y SALMON CON VERDURITAS A LA PLANCHA
Y SALSA DE MANZANA Y PUERROS 15.50€

PARA LOS PEQUES

- PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA CON PATATAS FRITAS 9.50 €
- PECHUGA DE POLLO EMPANADA CON PATATAS FRITAS 9.50 €

Todos los precios llevan el IVA incluido

NUESTROS POSTRES

- | | |
|--|---------|
| - TOCINO DE CIELO CASERO CON HELADO DE NATA Y PIÑONES | 5.00 € |
| - BOMBA CALIENTE DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA Y SALSA DE FRUTOS ROJOS | 5.50 € |
| - LECHE FRITA Y COMPOTA DE MANZANA CON HELADO DE LECHE MERENGADA | 3.90 € |
| - TARTA DE QUESO DE LA CASA CON FRUTOS ROJOS Y ROSITAS DE NATA | 3.90 € |
| - MUERTE POR CHOCOLATE CON SALSA CALIENTE DE CHOCOLATE FONDANT | 5.50 € |
| - TARTA DE TODA LA VIDA DE GALLETA Y CHOCOLATE CON TOFFEE Y CROCANTI DE LAGASITOS | 3.90 € |
| - CRÊPE CASERO DE CHOCOLATE CALIENTE CON HELADO DE VAINILLA Y CROCANTI DE AVELLANAS | 5.50 € |
| - CRÊPES CASEROS DE HELADO AL GUSTO (VAINILLA, CHOCOLATE, LECHE MERENGADA TURRÓN, SORBETE DE LIMÓN, MANGO) | 5.00 € |
| - SORBETES: | |
| MANDARINA CON O SIN CAVA | 4.90 € |
| LIMÓN CON O SIN CAVA | 3.90 € |
| TURRÓN SOLO O AL RON CON CROCANTI DE AVELLANAS | 4.90 € |
| MANGO CON O SIN CAVA | 4.90 € |
| - ENSALADA DE FRUTAS DE TEMPORADA | 4.50 € |
| - VERBENA GOLOSAS DEL CHEFF (2 PERSONAS)
(SURTIDO DE POSTRES DE LA CASA Y FRUTA DE TEMPORADA) | 12.00 € |