

NUEVA TEMPORADA VERANO 2017

RACIONES

<i>Jamón ibérico 100% Bellota</i>	<i>100gr/24€</i>
<i>Caña de presa ibérica 100% Bellota</i>	<i>100 gr/15€</i>
<i>Quisquilla de Santa Pola al vapor de Laurel</i>	<i>100gr/15€</i>
<i>Pulpo cocido braseado, con patata y pimentón</i>	<i>100gr/9€</i>
<i>Chanquetes rebozados con huevo frito y trufa</i>	<i>13€</i>
<i>Calamar de Santa Pola a la plancha con su cebollita</i>	<i>100gr/4€</i>
<i>Tatin de manzana con Foie fresco y reducción de brandy</i>	<i>16€</i>
<i>Carpaccio de salmón marinado con brandy y guacamole</i>	<i>12€</i>
<i>Carapaccio de tataki de presa Ibérica con soja</i>	<i>15€</i>
<i>Ravioli de ternera gallega relleno de parmesano</i>	<i>15€</i>
<i>Steak Tartar de Solomillo de ternera gallega</i>	<i>19€</i>
<i>Tartar de Atún con aguacate, sésamo negro y salsa ponzu</i>	<i>14€</i>
<i>Tartar de Sardina ahumada, aguacate, tomate confitado y espuma de queso</i>	<i>14€</i>
<i>Ceviche de Corvina Salvaje con fruta de temporada y espuma de mostaza verde</i>	<i>14€</i>
<i>Cloxina Valenciana con tartar de tomate y longaniza de pascua sobre ajo blanco</i>	<i>9€</i>

ENSALADAS

<i>Tomate Valenciano con mojama y ventresca</i>	<i>2pers./16€</i>
<i>Ensalada de foie marinado con flores y frutos rojos</i>	<i>14€</i>

TAPAS

<i>Hojaldre de ajoarriero sobre confitura de melocotón</i>	<i>Und/4€</i>
<i>Anchoa del Cantábrico doble cero</i>	<i>Und/3€</i>
<i>Croqueta de jamón ibérico 5J</i>	<i>Und/3,30€</i>
<i>Salpicón en texturas con carne de vieiras</i>	<i>Und/4€</i>
<i>Coca de chipirones con escalibada a la llama</i>	<i>Und/5€</i>
<i>Caballa marinada con berenjena ahumada y mayonesa de algas</i>	<i>Und/4€</i>
<i>Buñuelos de Bacalao con alioli de curry</i>	<i>tapa 3und/4,50€</i>
<i>Canelón de pularda y foie con parmentier de patata</i>	<i>Und/6€</i>

A LA BRASA

<i>Solomillo Extra de ternera gallega ecológica con salteado de setas y crema Idiazábal o foie micuit</i>	<i>21€</i>
<i>Entrecot de Vaca madurada gallega</i>	<i>15€</i>
<i>Entrecot de Angus Black</i>	<i>30€</i>
<i>Chuletón de Vaca madurada gallega</i>	<i>30€</i>
<i>Chuletón de Angus Black</i>	<i>60€</i>
<i>Chuletón Vaca del Pirineo maduración mínima 45 días (Recomendación de la Casa)</i>	<i>1kg/ 55€</i>

CARNES

<i>Nuestro kebab: terrina crujiente de cordero con salsa de yogur, cebollitas agrídulces glaseadas y tomate</i>	<i>14€</i>
<i>Chuletitas de cordero lechal</i>	<i>21€</i>

Costilla de Angus Black asada a baja temperatura y caramelizada con puré de calabaza y yuca **19€**

ARROCES Y FIDEUAS

<i>Arroz del Senyoret</i>	13€
<i>Arroz de Bogavante Azul</i>	21€
<i>Arroz de carabineros de Huelva y rape</i>	20€
<i>Arroz de marisco (carabineros y gamba rallada)</i>	23€
<i>Arroz negro con ajitos tiernos, pulpo y calamarcitos</i>	10€
<i>Arroz de pato y setas</i>	14€
<i>Fideuá de marisco (carabineros y gamba rayada)</i>	22€
<i>Fideuá de Boletus o Alcachofas(temporada) y Foie fresco</i>	15€