

ENTRANTES FRIOS

TARRINA DE FOIE CASERO CON CONFITURA 12.90€
TERRINE OF FOIE GRAS WITH MARMALADE

JAMÓN IBÉRICO 14,80€
IBERIAN CURED HAM

QUESO MANCHEGO 7,50€
CHEESE

ANCHOAS SOBRE BASE DE TOMATE (6 UND.) 12,60€
ANCHOVIES (6 UND.)

CARPACCIO DE SALMON CON AGUACATE Y MANGO 12.90€
SALMON CARPACCIO WITH MANGO AND AVOCADO

ENSALADAS

ENSALADA MIXTA 7,20€
MIXED SALAD

TOMATE RAFF CON BONITO 10.20€
SEASON TOMATOES WITH TUNA

ENSALADA DE VIEIRAS CON FRUTOS SECOS 12.60€
SCALLOP SALAD WITH NUTS

ENSALADA DE SALMÓN CON GUACAMOLE Y LANGOSTINOS 12.40€
SALMON MARINATED WITH GUACAMOLE AND CRISPY SHRIMP SALAD

ENSALADA DE GAMBÓN CON QUESO PARMESANO 12.50€
GAMBON SALAD WITH PARMESAN CHEESE AND NUTS

SERVICIO DE PAN 1.00€
SALSA ALLI OLI (Artesanos Gil) 1.20€

ENTRANTES CALIENTES

PATATAS BRAVAS	6,90€
POTATOES WITH BRAVAS SAUCE	
CROQUETAS DE JAMÓN (UND.)	1.60€
HAM CROQUETTES (UND.)	
CROQUETAS DE BACALAO (UND.)	1,80€
COD CROQUETTES (UND.)	
CROQUETAS DE MARISCO (UND.)	2.40€
SEAFOOD CROQUETTES (UND.)	
CALAMARCITOS A LA PLANCHA	11.20€
GRILLED BABY SQUID	
PUNTILLAS A LA ANDALUZA	7,20€
FRIED BABY SQUID	
CALAMAR A LA PLANCHA O ANDALUZA.....	12,50€
GRILLED SQUID	
CIGALITAS FRITAS CON AJOS TIERNOS	14.50€
CRAYFISH FRIED WITH GARLIC	
CLOCHINAS AL VAPOR	8,00€
STEAMED MUSSELS	
ALMEJAS A LA MARINERA	14,50€
CLAMS IN MARINARA SAUCE	
TELLINAS A LA PLANCHA	9,50€
SMALL GRILLED CLAMS	
GAMBAS AL AJILLO	11,20€
GARLIC PRAWNS	
PARRILLADA DE VERDURAS	9,80€
GRILLED VEGETABLES	
GAMBAS SALTEADAS CON AJOS TIERNOS Y HUEVO FRITO	14.50€
SHRIMP SAUTEEDGARLIC AND FRIED EGG	

REVUELTOS

REVUELTO DE SETAS VARIADAS CON FOIE7.60€
SCRAMBLED EGGS WITH MUSHROOMS AND FOIE

REVUELTO DE AJOS TIERNOS Y GAMBAS7,40€
SCRAMBLED EGGS WITH PRAWNS AND GARLIC

SOPAS

SOPA DE CEBOLLA 8.50€
ONION SOUP

SOPA DE MARISCO 12.00€
SEAFOOD SOUP

MARISCOS

MARISCADA A LA PLANCHA 38.90€
GRILLED SEAFOOD

GAMBAS A LA PLANCHA (6 UND.) 28.00€
GRILLED PRAWNS (6 UND.)

LANGOSTINOS A LA PLANCHA (6 UND.) 18.50€
GRILLED KING PRAWNS

CARABINEROS A LA PLANCHA (6 UND.) 29.60€
SHRIMP RED SEARED

BOGAVANTE A LA PLANCHA 18.80€
GRILLED LOBSTER

LANGOSTA A LA PLANCHA 22.00€

NUESTROS PESCADOS

CALDERETA DE BOGAVANTE 16,00€
LOBSTER STEW (MÍNIMO PARA DOS PERSONAS)

PARRILLADA DE PESCADO 35,90€
MIXED GRILLED FISH

RODABALLO A LA PLANCHA 17,50€
GRILLED TURBOT

SALMÓN A LA PLANCHA O A LA NARANJA 12,90€ / 14,90€
GRILLED SALMON / SALMON WITH ORANGE SAUCE

LUBINA PLANCHA O SAL..... 15,80€
GRILLED SEA BASS / SEA BASS IN SALT

MERLUZA A LA PLANCHA O EN SALSA VERDE 12,20€ / 14,50€
GRILLED HAKE / HAKE IN GREEN SAUCE

BACALAO AL GRATEN CON CRUJIENTES DE PUERROS 16,00€
COD TO THE GRATIN

BACALAO CON SALSA DE MARISCO 16,00€
COD WITH SAUCE SEAFOOD

TARTAR DE SALMON CON AGUACATE 16,00€
SALMON TARTARE WITH AVOCADO

LAS CARNES

SOLOMILLO A LA PLANCHA O AL FOIE 17,50€ / 19,50€
GRILLED SIRLOIN / VEAL FILLET WITH FOIE GRAS SAUCE

ENTRECOTTE PLANCHA O SALSA PIMIENTA 16,00€ / 18,00€
GRILLED ENTRECOTTE / ENTRECOTE WITH PEPPER SAUCE

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA 7,00€
GRILLED CHICKEN BREAST

HAMBURGUESA DE CARNE GALLEGA (200 GRM) 10,00€
GALICIAN BEEF BURGUER

NUESTROS ARROCES

NOTA: TODOS LOS ARROCES SON MINIMO PARA DOS PERSONAS
LOS PRECIOS DE LOS ARROCES SON POR PERSONA

ARROZ ABANDA 12,90€
RICE COOKED AND FISH BROTH WHIT PRAWNS AND FISH

PAELLA DE VIEIRAS CON GAMBAS 14.80€
SCALLOPS PAELLA WITH PRAWNS

PAELLA DE CIGALAS Y SETAS 12,90€
PAELLA CRAYFISH AND MUSHROOMS

PAELLA DE MARISCO 12,90€
SEAFOOD PAELLA

PAELLA DE MARISCO CON ALCACHOFAS 13,50€
SEAFOOD PAELLA AND ARTICHOKE

ARROZ ROJO 16,00€
RED RICE

PAELLA DE BOGAVANTE 18,00€
LOBSTER PAELLA

PAELLA DE LANGOSTA 21.00€
LOBSTER PAELLA

PAELLA VALENCIANA 10,90€
VALENCIAN PAELLA

PAELLA DE CONEJO, BOLETUS, ALCACHOFAS Y FOIE 13,10€
PAELLA WITH RABBIT, MUSHROOMS, ARTICHOKE AND FOIE

PAELLA MIXTA 11,20€
MIXT PAELLA

PAELLA DE VERDURAS 10,00€
VEGETABLES PAELLA

ARROZ NEGRO 10,90€
BLACK RICE

MELOSOS Y CALDOSOS

NOTA: TODOS LOS ARROCES SON MINIMO PARA DOS PERSONAS
LOS PRECIOS DE LOS ARROCES SON POR PERSONA.

ARROZ CON VIEIRAS Y GAMBAS 14.80€
RICE WITH SCALLOPS WITH PRAWNS

ARROZ CON MARISCO 12,90€
RICE WITH SEAFOOD

ARROZ CON MARISCO Y ALCACHOFAS13.50€
RICE WITH SEAFOOD AND ARTICHOKE

ARROZ CON BOGAVANTE 18,00€
RICE WITH LOBSTER

ARROZ CON LANGOSTA 21.00€
RICE WITH LOBSTER

ARROZ CON CIGALAS Y SETAS12,90€
RICE WITH CRAYFISH AND MUSROOMS

ARROZ CON CONEJO, BOLETUS Y ALCACHOFAS13,40€
RICE WITH RABBIT, MUSHROOMS, ARTICHOKE AND FOIE

ARROZ CON POLLO Y VERDURAS10.80€
RICE WITH CHICKEN AND VEGETABLES

FIDEUAS

NOTA: TODAS LAS FIDEUAS SON MINIMO PARA DOS PERSONAS
LOS PRECIOS DE LOS ARROCES SON POR PERSONA.

FIDEUA CON VIEIRAS Y GAMBAS 14,80€
NOODLES WITH SCALLOPS AND PRAWNS

FIDEUA DE MARISCO	12,90€
NOODLES WITH SEAFOOD	
FIDEUA CON BOGAVANTE	18,00€
NOODLES WITH LOBSTER	
FIDEUA CON LANGOSTA	21.00€

VINOS BLANCOS

VINOS DE LA C. VALENCIANA

EL ANGOSTO.....	13,80€
SAUVIGNON BLANC	
NODUS.....	16.20€
CHARDONNAY	
BAHIA DE DENIA.....	14.50€
MOSCATEL DE ALEJANDRIA	
VEGAMAR.....	14.90€
SAUVIGNON BLANC	
MESTIZAJE.....	17,40€
MERSEGUERA	

RUEDA

BELONDRADE Y LURTON.....	31.60€
VERDEJO FERMENTADO EN BARRICA	
AURA.....	15,40€
VERDEJO	
PALOMO COJO.....	14,90€
VERDEJO	
VILLA NARCISA.....	15,30€
VERDEJO	
VILLA NARCISA 1/2 LITRO	11,60€
VERDEJO	

RIAS BAIXAS

PAZO BARRANTES.....	20,90€
ALBARIÑO	

SOMONTANO

PIRINEOS.....	17,20€
GEWURZTRAMINER	
ENATE 2,3,4	16.80€
CHARDONNAY	

BIERZO

LUNA BEBERIDE.....	16.25€
GODELLO	

CADIZ

ANTONIO BARBADILLO.....	15.80€
PALOMINO FINO	

VINOS ROSADOS

NAVARRA

INURRIETA MEDIODIA.....	13.90€
GARNACHA	

VALENCIA

MALVARROSA VINO DE AGUJA.....	13,25€
GIRO (GARNACHA)	

VINOS TINTOS

VINOS DE LA C. VALENCIANA

TARIMA.....	15.20€
MONASTRELL	
NODUS SUMMUM.....	28.00€
MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, TEMPRANILLO	
LA NUBE.....	17.20€
SHYRAZ-CABERNET	
FINCA EL RENEGADO BY ACTUM	14.95€
BOBAL	
VENTA DEL PUERTO N°12	16.50€
CABERNET SAUVIGNON	
MESTIZAJE.....	17.25€
BOBAL, MERLOT, TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH	
VEGAMAR CRIANZA.....	16.50€
TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT	

JUMILLA

JUAN GIL CRIANZA 17.40€
MONASTRELL

TORO

TERMES 28.80€
TINTA DE TORO

RIOJA

BAIGORRI CRIANZA..... 17.95€
TEMPRANILLO

AZPILICUETA CRIANZA 15,90€
TEMPRANILLO, GRACIANO,MAZUELO

YSIOS RESERVA 24,90€
TEMPRANILLO

MARQUÉS DE MURRIETA RESERVA..... 23,12€
TEMPRANILLO, GARNACHA, MAZUELO, GRACIANO

RIBERA DEL DUERO

PAGO DE CARRAOVEJAS..... 32.80€
TINTO FINO, CABERNET SAUVIGNON

QUINTA DE TARSUS 17,90€
TEMPRANILLO

CARMELO RODERO CRIANZA 23,80€
TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON

CEPA 21 24,80€
TINTO FINO

PRADO REY ROBLE 1/2 LITRO 12.40€
TINTO FINO, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT

CAVAS Y CHAMPAGNE

CAVA

DOMINIO DE LA VEGA BRUT NATURE RESERVA.....	26.50€
MACABEO, CHARDONNAY	
DOMINIO DE LA VEGA BRUT NATURE	16.50€
MACABEO	
TAMTUM ERGO BRUT NATURE	27.60€
CHARDONNAY, PINOT NOIR	
VEGAMAR BRUT NATURE.....	16.50€
CHARDONNAY, MACABEO	
RAVENTOS I BLANC GRAN RESERVA DE LA FINCA.....	25.60€
XAREL-LO, PARELLADA,MACABAE0, CHARDONNAY, PINOT NOIR	

CHAMPAGNE

VEUVE CLIQUOT	52.60€
CHARDONNAY, PINOT MEUNIER	
BOLLINGER SPECIAL CUVEE BRUT	57.50€
PINOT NOIR, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER	
MOET CHANDON ROSE.....	55.60€
PINOT MEUNIER, CHARDONNAY	

POSTRES CASEROS

TARTA DE TRES CHOCOLATES.....	5.00€
THREE CHOCOLATE CAKE	
TARTA DE QUESO CON ARÁNDANOS.....	5.00€
CHEESCAKE WITH BLUEBERRIES	
TIRAMISU.....	5.00€
TIRAMISU	
COULAND DE CHOCOLATE CON HELADO.....	6.00€
COULAND OF CHOCOLATE WITH ICE CREAM	
TARTA DE LA ABUELA.....	5.00€
CHOCOLATE WITH COOKIES AND CREAM CAKE	
BISCUIT GLASE CON CHOCOLATE CALIENTE.....	4.50€
BISCUIT WITH HOT CHOCOLATE	
CREMA CATALANA.....	3.80€
CREAM BULE	
HELADOS VARIADOS.....	4.00€
ICE CREAM / VAINILLA, CHOCOLATE, TURRON, LECHE MERENGADA	
SORBETES.....	4.50€

SORBETS / LIMON, MANDARINA