

*Creaciones*

	Entero	1/2
+ AGUACATE Y SALMOREJO con Jamón crujiente y AOVE	12.50	7.50
+ BURRATA con Rúcula, tomates Cherry y Pesto acompañado de tostitas	16.70	9.95
+ PERDIZ ESCABECHADA con Brotes de Lechugas, Manzana verde y Granada	14.90	8.60
+ ESCALIVADA de Pimientos asados con Ventresca, Pícatostas y un toque de Miel	15.90	9.20
+ QUESO DE CABRA con Semillas y vinagreta de Maracuyá y cebolla frita	15.90	9.20

*Frescos*

	Entero	1/2
+ TIMBAL DE SALMÓN, Aguacate y Tomate con vinagreta de frutos secos	16.50	9.20
CARPACCIO DE PULPO con aceite de Jengibre, pimienta rosa y sal ahumada	18.00	10.50
+ CARPACCIO DE CALABACÍN con Pesto cítrico, Champis confitados, Rúcula, Almandra y sal negra	13.90	7.90
+ CARPACCIO DE CHULETÓN madurado con Aceite de tomillo y pimientos tostados	14.90	9.20
CARPACCIO DE OREJA templado con vinagreta de Jamón con Avellanas y brotes de mostaza	16.50	
TATAWI DE ATÚN marinado con Helado de Mostaza	18.90	

*Clásicos*

	Entero	1/2
ANCHOAS con picadito de Tomate fresco y Pan tostado	18.90	11.95
JAMÓN IBÉRICO de cabo con Tomate rallado y Pan tostado	24.90	15.50
LANGOSTINOS flambeados al Limón	17.20	9.50
ALMEJAS en salsa Vinolito	18.50	10.50
ZAMBURIÑAS a la plancha con salsa Romesco de Pistacho (6 ud)	17.90	
+ TEMPURA DE VERDURAS Y LANGOSTINOS con nuestra salsa Romesco	17.50	9.50

*Nunca Fallan*

+ BURRATA SOBRE CEBOLLA	9.90
BACALAO ORLY con mayonesa Kimichi	16.50
+ CROQUETAS por unidades	1.90
Jamón	
Chíprones en Tinta con alioli	
Parmesano y Trufa	
Rabo de Toro con reducción de Vino tinto	

*Pescos*

BROCHETAS de queso Idiazabal y piparra, en tempura, con miel de caña (2 ud)	7.50
PINCHO SORPRESA DE HUEVO y Chistorra (2 ud)	5.90
BROCHETAS DE LANGOSTINOS rebosadas en coco y almendras con salsa Agri dulce picante. (6und)	9.90
TORTITACOS de Rabo de toro con Aguacate, Cebolla encurtida y Tomate (4 ud)	19.50

*Carnes*

+ TACOS de solomillo de Ternera con Chimichuri y Patatas fritas	19.90
SOLOMILLO IBÉRICO con salsa de vino tinto, Puré y Cebolla caramelizada	18.90
+ PILARDA al horno Deshuesada con Manzana, Ciruelas y Pasas	18.50
SOLOMILLO A LA PARELLA con Verduritas y Patatas	25.95

*Pescadine*

BACALAO confitado sobre chíprones en su tinta	22.00
+ PÍKIN: rape aliñado en tempura.	17.50
ATÚN a la plancha con reducción de su propio jugo y puré de patata	19.50



Servicio de pan 1,60 € por persona  
 Pan sin Gluten 2,00 € (15 min)  
 Menaje para llevar 0'80 €

*Arroces*

Precio por persona

*Sacos*

+ Arroz Abanda (Rosajati)	16.00
Arroz de Bogavanta y Gambón con Sepia	27.00
Arroz de Carnes Ibéricas (Costilla, Solomillo y Presa)	19.90
Arroz de Habitas, Chíprones y Gambas Rojas	20.50
+ Arroz Negro con Sepia	16.00
+ Arroz del Pescador	17.50
+ Arroz de Pollo al Brandy	16.00
+ Arroz de Pollo y Verduras	16.00
+ Arroz del Sañonto (marisco y pollo todo limpio)	17.50
Arroz de Pulpitos y Almejas	18.00

*Melanos*

Arroz con Bogavanta y Rape	27.00
+ Arroz con Cúrcuma y Calabaza	15.50
Arroz con Chíprones y Gambas al aroma de Varnut	20.00
+ Arroz con Coniño, Boletus y Espárragos trigueros	17.50
+ Arroz Mar y Tierra (Gambas y Setas al aroma de Puro de Jerez)	18.00
+ Arroz Negro con Chíprones y Sepia	19.50
Arroz con Pulpitos, Rape y Mejillones	18.50
Arroz de Boletus y Fola	24.00

*Cabanes*

+ Arroz del Pescador	17.50
Arroz de Bogavanta y Rape	27.00
Arroz de Rabo de Toro al Vino Tinto	19.50
Arroz de Almejas y Bacalao	18.00

*Fideús*

+ Fideuá de Sats variadas	16.00
+ Fideuá de Chíprones y Ajotas	17.00
+ Fideuá negra con Sepia	16.00
+ Fideuá de Pulpitos con Pimentón Picante <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">+</span>	17.50

*Risotos*

Risotto de Trufa Negra	19.50
+ Risotto de Gambas y Calabacín	18.00
+ Risotto de Bolonessa	18.00

ARROCES, FIDEUÁS Y RISOTTOS MÍNIMO PARA 2 PERSONAS  
 MÁXIMO 3 PAELLERAS POR MESA

*Pastres*

+ BIZCOCHO Jugoso de chocolate con helado de pistacho	6.50
+ COBA DE MAS CARBONE CÍTRICO con maracuyá y galleta	6.50
PIÑA CARAMELIZADA con helado de coco	7.20
+ SOPA DE FRESA helado de queso de cabra y crocanti de almendra	6.00
+ SORBETES (limón, manzana verde, mandarina...)	6.00
+ TATÍN DE MANZANA templado con helado de avellana	6.50
TIRAMISÚ de Limoncillo	7.50
+ FRUTA natural	4.05
+ HELADOS artesanales	5.50
HELADO DE TIRAMISÚ con su bizcocho y café Espresso caliente	6.50
VARIADO DE POSTRES	13.50
FONDANT DE CHOCOLATE *vegano o sin gluten*	7.20



**EL ARROZ LO HACEMOS AL MOMENTO, POR ESO TARDAREMOS UN POCO MÁS PARA SERVIRLE ESTE PLATO EXQUISITO**

TODO LOS PLATOS CON PUNTO DELANTE ESTÁN INCLUIDOS EN EL MENÚ EJECUTIVO (24,50€ - Terraza 26€)

JUEVES, VIERNES Y ÚLTIMO LUNES DEL MES. EXCEPTO FESTIVOS

Suplemento cualquier otro arroz 4€ (Bogavanta NO INCLUIDO)

Para más supeior a 10 personas consulta en condiciones.