

CARTA Restaurante

VQUE
ARRIBAR

*Disponemos de carta de alérgenos

ENTRANTES

del mar

ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA _ 3€/UD.

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO CON PAN DE CRISTAL Y LOLLO ROSA _ 4€/UD.

BROCHETA DE LANGOSTINOS CON PASTA KATAIFI _ 4€/UD.

ERIZO CON ESPUMA DE PATATA Y TRUFA _ P.S.M.
según temporada

CLÓCHINAS VALENCIANAS O MEJILLÓN DEL NORTE _ 12€

PUNTILLA _ 18€

OSTRAS _ 5€

JAMÓN DE MAR (VENTRESCA DE ATÚN ROJO) _ 29€

PULPO A FEIRA _ 21€

CALAMAR DE PLAYA PLANCHA O ANDALUZA _ 24€

GAMBA RAYADA _ P.S.M.

CROQUETAS DE CHAMPIÑONES Y TRUFA _ 3€/UD.

SEPIA DE CALLO A LA PLANCHA CON SALSAS VERDES _ 18€



tus favoritos*

CROQUETAS CASERAS _ 3/UD.
A elegir entre jamón ibérico o champiñones y trufa

CROQUETAS CASERAS DE BOGAVANTE _ 4/UD.

CROQUETAS DE CHULETA DE VACA MADURADA _ 4/UD.

TEMPURA CROCANTE DE VERDURAS _ 14

FOIE CAMELIZADO CON MERMELADA DE FLORES _ 18

1/2 FOIE CAMELIZADO _ 9

TABLA DE QUESOS _ 18

1/2 TABLA DE QUESOS _ 11

JAMÓN DE BELLOTA 5 JOTAS _ 29

1/2 RACIÓN JAMÓN DE BELLOTA 5 JOTAS _ 15

TABLA IBÉRICOS BELLOTA DE ARTURO SANCHEZ (SALCHICHÓN, CHORIZO Y MOGOTE) _ 20

NUESTRO STEAK TARTAR _ 32
Plato ganador 2018 y primer premio del jurado 2019 en el concurso Internacional Meat Carnival.

PIMIENTOS DEL PIQUILLO ASADOS Y CONFITADOS _ 14

ensaladas

ENSALADILLA RUSA _ 14

ENSALADA VALENCIANA ACOMPAÑADA DE LOS PRODUCTOS TÍPICOS DE NUESTRA HUERTA _ 12

TOMATE DE LA HUERTA VALENCIANA SOBRE CAMA DE AHUMADOS Y QUESO FRESCO _ 16

Precio para 2 personas.
Suplemento por persona extra de 4€

ARROCES

* Todos nuestros arroces son mínimo para 2 personas.

* El Precio es por persona.

Arroces secos *

PAELLA VALENCIANA
DE POLLO DE CORRAL _ 20

PAELLA DE MARISCO _ 22

ARROZ DEL SENYORET _ 21

PAELLA DE CIGALAS Y ALCACHOFAS _ 20

PAELLA DE CARABINEROS _ 25

PAELLA DE CARABINEROS, CIGALAS
Y ALCACHOFAS _ 27

PAELLA DE BOGAVANTE _ 27

PAELLA DE LANGOSTA _ 33

PAELLA DE VERDURAS _ 15

Arroces melosos

ARROZ IAIA DE POLLO DE CORRAL _ 18

ARROZ DE RAPE, ALMEJAS Y GAMBAS _ 24

ARROZ DE SETAS, FOIE Y PATO _ 22

ARROZ DE CARABINEROS _ 25

ARROZ DE BOGAVANTE _ 27

MELOSO DE CIGALAS Y ALCACHOFAS _ 20

Fideuás

FIDEUÁ DE MARISCO _ 22

FIDEUÁ DEL SENYORET _ 22

FIDEUÁ DE CIGALAS, ALCACHOFAS
Y CARABINEROS _ 27

PESCADOS



LUBINA AL JOSPER CON SALSA PROVENZAL _ 22

CORVINA AL JOSPER CON VERDURAS _ 19

CALDERETA DE LANGOSTA Y RAPE _ 35

LANGOSTA PLANCHA CON VERDURITAS _ 35

MARISCADA DE LANGOSTA, CARABINEROS, GAMBAS RAYADAS Y CIGALAS _ 69

CARNES

ENTRECOTTE AL JOSPER _ 27
Acompañado de patatas

SOLOMILLO AL JOSPER CON PATATAS _ 30
Puede ser a la pimienta o al roquefort por 2€

SOLOMILLO ESPECIAL _ 32
Con salsa de mostaza y oporto acompañado de patata ratte

STEAK TARTAR _ 35
Plato ganador 2018 y primer premio del jurado 2019 en el concurso Internacional Meat Carnival

POSTRES

FRUTA NATURAL _ 5

BOLAS DE HELADO _ 5
2 bolas de helado a elegir

COULANT DE CHOCOLATE _ 8
Con helado de nata

TARTA DE QUESO AL HORNO _ 9

FRESAS FLAMBEADAS CON HELADO
DE NATA _ 8

TARTA DE MANZANA _ 8
Con helado de vainilla
(12 minutos de horno)

TORRIJAS CASERAS _ 7'5
Con helado de leche merengada

MEDIA TABLA DE QUESO CURADO
Y DE ROMERO _ 8

WANTUN FRITOS RELLENOS DE NUTELLA Y
CREMA DE YOGURT _ 7

CREME BRULEE _ 8

TIRAMISÚ (CASERO) _ 8



Consumo mínimo
por persona: 30€

BEBIDAS

Precios del restaurante

REFRESCOS _ 3,5
Coca-Cola, Fanta

CERVEZA DE BARRIL _ 4

AMSTEL _ 4

HEINEKEN _ 4

ALHAMBRA _ 5

ÁGUILA SIN FILTRAR BARRIL _ 5

DESPERADOS/CORONITA _ 5

JARRA DE SANGRÍA 1L _ 20

JARRA PEQUEÑA (2P) _ 12

COPA DE VINO TINTO _ 5

TINTO DE VERANO _ 5

ZUMO NATURAL _ 4

AGUA 1L _ 5

CAFÉS E INFUSIONES

INFUSIONES _ 3

CAFÉ SOLO _ 2

CAFÉ CORTADO _ 2'50

CAFÉ CON LECHE _ 2'50

BOMBÓN _ 2'50

CARAJILLO _ 4

CREMAET _ 6