

Carta

APERITIVOS APPETIZERS

Tabla de embutidos ibéricos	20,00€
<i>Jamón y/o lomo ibérico de bellota con picos camperos Platter of Iberian ham and/or cured sirloin</i>	
Tabla de quesos selección de la zona	16,50€
<i>Cheese platter with a selection of local cheeses</i>	
Tortilla de patata al estilo de la abuela	7,50€
<i>Grandma's style Spanish potato omelet</i>	
Croquetas variadas	13,00€
<i>Jamón, boletus, puerros confitado, queso azul y/o marisco Assorted croquettes Ham, boletus, leek confit, blue cheese and/or seafood</i>	
Ensalada de tomate de la huerta y ventresca de bonito del norte con AOVE	8,00€
<i>Garden's tomato salad garden with tuna belly from the north of Spain with AOVE</i>	
Ensalada templada de queso de cabra con bacon	10,00€
<i>Warm goat cheese salad with bacon</i>	

ENTRANTES STARTERS

Gazpacho de mango con gambas picantes	12,00€
<i>Mango gazpacho with spicy prawns</i>	
Crema de calabaza	12,00€
<i>Pumpkin soup</i>	
Habitas tiernas rehogadas con virutas de jamón ibérico y huevo de corral	14,00€
<i>Baby broad beans sautéed with shavings of Iberian ham and free-range egg</i>	
Bacalao dorado	15,00€
<i>Portuguese style scrambled eggs, chips and cod</i>	
Huevos rotos con jamón ibérico y patatas fritas	14,00€
<i>Fried eggs with Iberian ham and French fries</i>	
Revuelto de setas, trigueros y gambas	12,00€
<i>Scrambled eggs with mushrooms, wild mushrooms and shrimps</i>	
Pisto con huevos fritos y jamón	12,50€
<i>Ratatouille with fried eggs and ham</i>	
Migas extremeñas con huevos escalfados	13,00€
<i>Extremenian Garlic breadcrumbs with fried egg</i>	

CAZA HUNT

Albóndigas de jabalí a la canela con chips de boniato	16,00€
<i>Cinnamon wild boar meatballs with sweet potato chips</i>	
Solomillo de venado marinado en bayas de enebro	17,50€
<i>Venison tenderloin marinated in juniper berries</i>	
Magret de pato a la sal	18,00€
<i>Duck breast with salt</i>	
Confit de pato con salsa de frutos rojos	17,00€
<i>Duck confit with red fruits sauce</i>	

CARNES MEAT

Solomillo de ternera	20,00€
<i>A la plancha, al roquefort o a la pimienta Beef tenderloin Grilled, Roquefort or pepper sauce</i>	
Carrilleras de Ibérico con puré trufado y yuka frita	18,00€
<i>Iberian pork cheeks with truffled mashed potatoes and fried yuka</i>	
Pollo asado con manzana, frutos secos y puré de patatas	16,00€
<i>Roast chicken with apple, nuts and mashed potatoes</i>	
Secreto ibérico con chutney de manzana y pera ..	18,00€
<i>O a la plancha con patatas fritas Iberian cured pork with apple and pear chutney Or grilled with French fries</i>	
Solomillo de ibérico con salsa de manzana y puré de patata	17,00€
<i>Iberian sirloin steak with apple sauce and mashed potatoes</i>	

PESCADOS FISH

Lomo de bacalao en salsa de cerveza negra y crujiente de pan	18,00€
<i>Cod loin in black beer sauce and crunchy bread crumbs</i>	
Salmón a la naranja con verduritas	18,00€
<i>Salmon with vegetables</i>	
Dados de merluza rebozda con pimientos caramelizados	19,00€
<i>Diced hake in batter with caramelized peppers</i>	
Chipirones encebollados con arroz	17,00€
<i>Squid with onions and rice</i>	
Lubina con salsa de lima y coco	17,00€
<i>Sea bass with lime and coconut sauce</i>	

POSTRES DESSERTS

Copa valenciana	5,00€
<i>Valencian Cup</i>	
Coulant de chocolate con helado de vainilla	6,00€
<i>Chocolate coulant with vanilla ice cream</i>	
Natillas caseras con canela	5,00€
<i>Homemade custard with cinnamon</i>	
Tarta de queso	5,00€
<i>Cheesecake</i>	
Tulipas con fruta de temporada	5,00€
<i>Tulips with seasonal fruit</i>	
Helados variados	5,00€
<i>Assorted ice creams</i>	

Servicio de pan y aperitivo 1,50 € p.p.
 10% IVA incluido

Sugerencias del Chef

Chef's Suggestions

PATÉ DE PERDIZ CASERO CON AOVE HOMEMADE PARTRIDGE PÂTÉ WITH OLIVE OIL	10,00€
ENSALADA DE GORGONZOLA CON PERAS CARAMELIZADAS GORGONZOLA SALAD WITH CARAMELIZED PEARS	12,00€
PASTEL DE VERDURA CON SALSA DE CURRY Y LANGOSTINOS PANKO VEGETABLE PIE WITH CURRY SAUCE AND PANKO SHRIMPS	14,00€
RODABALLO DORADO A LA MANTEQUILLA NEGRA CON PATATITAS TURBOT BROWNED WITH BLACK BUTTER AND SMALL POTATOES	22,00€
CODILLO CRUJIENTE GUISADO Y ASADO CRISPY STEWED AND ROASTED KNUCKLE OF PORK	18,00€
HOJALDRE DE MANZANA CON HELADO DE VAINILLA APPLE PUFF PASTRY WITH VANILLA ICE CREAM	6,00€

Menú Infantil

Kids Menu

PLATOS PRINCIPALES MAIN COURSES

SPAGUETTI CON SALSA BOLOÑESA..... SPAGHETTI WITH BOLOGNESE SAUCE	10,00€
SOPA DE COCIDO..... CHICKEN & CHIKPEA BROTH	7,00€
CREMA DE VERDURAS..... VEGETABLE SOUP	9,00€
ARROZ BLANCO CON TOMATE Y HUEVO FRITO..... RICE WITH TOMATO SAUCE AND FRIED EGG	10,00€
ESCALOPE DE TERNERA CON PATATAS FRITAS..... BEEF MILANESE WITH FRENCH FRIES	12,00€
PIZZA DE JAMÓN Y QUESO..... HAM AND CHEESE PIZZA	9,00€
HAMBURGUESA CON PATATAS FRITAS..... HAMBURGUER WITH FRENCH FRIES	12,00€
FILETE DE MERLUZA REBOZADO..... BATTERED AND FRIED HIKE	12,00€

POSTRES DESSERTS

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA..... CHOCOLATE COULANT WITH VANILLA ICE CREAM	6,00€
HELADOS VARIADOS..... ASSORTED ICE CREAMS	5,00€
FRUTA DEL TIEMPO..... FRUIT	3,00€
YOGUR..... YOGURT	3,00€
NATILLAS CASERAS CON CANELA..... CUSTARD WITH CINNAMON TOPPING	5,00€