

ARTESANÍA & ELABORACIÓN PROPIA
con los mejores productos de temporada
y siempre que nos sea posible,
obtenidos de proveedores locales

REGLAMENTO (EU) Nº 1169 /2011
Si sufres intolerancia alimentaria,
no dudes en pedirnos
nuestra carta específica con
alérgenos e intolerancias

ENTRANTES

Servicio de pan1,20€/Pers.
Croqueta casera de tombet de bou1,80€/Ud.
Croqueta casera de jamón ibérico1,80€/Ud.
Croqueta casera de pesto y queso de cabra de Almedíjar1,80€/Ud.
Rollito crujiente de gamba, alga wakame y teriyaki casero3,80€/Ud.
Pan BAO relleno de guiso secreto ibérico con toque oriental4,90€/Ud.
TACOS de maíz con cochinita pibil y barbacoa6,90€/2Uds.
ANCHOA DEL CANTÁBRICO curada en casa (con tomate o queso fresco)2,60€/Ud.
Sepionet en su tinta, foie y salsa agripicante14,50€
Mollejas de cerdo ibérico 100% salteadas con ajitos y toque de PX12,50€
Patatas viajeras estilo bravas con kimchie y hierbabuena8,00€
Huevos rotos, patatas y gamba al ajillo11,20€
Huevos rotos, patatas y trufa de verano11,20€
Carpaccio de entrecot wagyu, pesto y parmesano11,00€
SUSHI maki tempurizado de gamba al ajillo12,50€
Chipirones rebozaditos o fritos con ajitos y habitas baby12,50€
Cazón en adobo y nuestra reducción de vinagre de Módena11,00€
CALAMAR FRESCO, Rebozado, lima y mayonesa de soja15,50€
FOIE FRESCO superior rougie, mermelada de flores y cebolla crunch	...12,50€/media...22,50€/entera
PULPO "00" A LA GALLEGA TRADICIONAL17,50€
JAMÓN DE BODEGA RESERVA LA JABUGUEÑA12,50€
JAMÓN IBÉRICO LA JABUGUEÑA 5J24,00€
QUESO MANCHEGO CURADO PURO DE OVEJA (EL Chozo, elaboración limitada y artesana)11,00€

¿@PETECE ALGO FRESQUITO?

Ensaladilla de bonito casero y salsa especiada10,00€
Ensaladilla de gamba al ajillo y cebolla crunch10,00€
Tartar de salmón ahumado, aguacate y cebolleta15,50€
"Pastís de tomata" con anguila ahumada y espuma de patata11,50€
Ensalada queso frito con caramelo de vino de Castellón11,50€
Ensalada de vieiras y gambas con sésamo15,50€
Ensalada mixta especial de la casa15,00€

ARTESANÍA & ELABORACIÓN PROPIA
con los mejores productos de temporada
y siempre que nos sea posible,
obtenidos de proveedores locales

REGLAMENTO (EU) Nº 1169 /2011
Si sufres intolerancia alimentaria,
no dudes en pedirnos
nuestra carta específica con
alérgenos e intolerancias

PASTA FRESCA

NOODLES de trigo sarraceno salteados con verduras y pollo con nuestro teriyaki	10,00€
TALLARINES de arroz, ajetes, setas y gamba al ajillo	11,00€
SAQUITOS de pera y queso con salsa de foie	12,00€

COQUES

Reivindicamos lo nuestro, nuestras tradiciones puestas al día

COCA DE "TOMATETA" Y SARDINA AHUMADA	8,50€
COCA DE "BLEDES" Y GAMBAS	8,50€
COCA DE JAMÓN, CHEDAR Y RÚCULA	8,50€

ARROCES

Mínimo para dos personas. Tiempo de elaboración, 45 minutos.

PAELLA VALENCIANA, VERDURA, CONEJO Y POLLO	14,00€
ARROZ DE RACHA, CHIPIRONES Y AJITOS	14,00€
ARROZ DE VERDURAS DE TEMPORADA	14,00€
ARROZ MELOSO DE CORDERITO, SETAS Y FOIE	14,50€
PAELLA DE MARISCO	14,50€
FIDEUÀ DE MARISCO	14,50€

INDIVIDUAL O PARA COMPARTIR

CARNES

PALETILLA DE CORDERO RECENTAL, deshuesada confitada al tomillo	15,50€
RABO DE TERNERA deshuesado relleno de foie fresco	15,50€
COCHINILLO 100% IBÉRICO en lingote, confitado y cebolla	17,00€
ENTRECOT DE TERNERA ESPECIAL con brasas de romero	18,00€
CANELÓN DE CARRILLERA, foie y trufa	14,00€

PESCADOS

LENGUADO a la plancha o a la almendra	16,50€
LUBINA a la sal o espalda	14,50€
COCOCHAS DE BACALAO, al pil-pil y toque de PX	16,50€
RODABALLO corte filete, al horno con patatas panadera	17,00€
Taquitos de BACALAO CRUJIENTE, lima y kimchi coreano	14,00€
CEVICHE DE CORVINA, cebolleta y pimienta sechuan	14,00€
Tatakya de ATUN ROJO, teriyaki casera, wakame crujiente y mayonesa japo	15,00€