

ENTRANTES FRÍOS / COLD STARTERS

ESGARRAET CON PIMIENTO ASADO AL HORNO DE LEÑA Y VIRUTAS DE MOJAMA Esgarraet with wood-roasted pepper and mojama shavings	17,90 €
NUESTRA RUSA CON VENTRESCA Y ENCURTIDOS DE LA TERRETA Our rusa with tuna belly and local pickles	12,50 €
JAMÓN IBÉRICO DE SALAMANCA CON PAN DE CRISTAL Y AOVE Iberian ham from Salamanca with crystal bread and EVOO	27,90 €
ENSALADA DE LA CASA House salad	12,90 €
ENSALADA DE LA ALBUFERA CON LLISA Y PATO Albufera salad with llisa fish and duck	17,90 €
ENSALADA DE BURRATA CON PESTO DE CHUFAS DE ALBORAYA Burrata salad with Alboraya tiger nut pesto	18,00 €
TARTAR DE ATÚN ROJO CON GUACAMOLE Y CAVIAR DE AOVE Bluefin tuna tartare with guacamole and EVOO caviar	25,00 €
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO XXL SOBRE COULIS DE TOMATE VALENCIANO Y PAN DE CRISTAL CON AOVE XXL Cantabrian anchovies on Valencian tomato coulis, crystal bread & EVOO	3,50 €/ud
CARPACCIO DE RUBIA GALLEGA CON ESCAMAS DE QUESO VALENCIANO Y RÚCULA EN ESENCIA DE TRUFA Galician Blonde carpaccio with Valencian cheese flakes and arugula in truffle essence	18,90 €
CARPACCIO DE GAMBA ROJA CON REDUCCIÓN DE SALSA AMERICANA Red shrimp carpaccio with American sauce reduction	21,90 €

ENTRANTES CALIENTES / HOT STARTERS

NUESTRAS PATATAS BRAVAS CON SALSA DEHESA Y POLVO DE LAUREL AHUMADO Our potato bravas with Dehesa sauce and smoked bay powder	10,00 €
CALAMARES ANDALUZA Andalusian style squid	18,90 €
PUNTILLA ANDALUZA Breaded squid	18,90 €
CIGALITAS SALTEADAS CON AJOS TIERNOS Y ACEITE DE PIMENTÓN Sautéed scampi with spring garlic and paprika oil	22,00 €
NAVAJAS AHUMADAS EN NUESTRO JOSPER Smoked razor clams in our Josper	20,90 €
CLÓCHINAS AHUMADAS EN NUESTRO JOSPER Smoked clochinas in our Josper	16,90 €
TELLINAS AHUMADAS EN NUESTRO JOSPER Smoked tellinas in our Josper	16,50 €
FRITURA GOURMET A LA ANDALUZA CON CRUJIENTE DE CÍTRICOS Y ALLIOLI DE AJO NEGRO Gourmet Andalusian fried vegetables with crispy citrus fruits and black garlic aioli	29,90 €
DELICIA DE BUÑUELOS DE BACALAO CON ALLIOLI NEGRO Delicious cod fritters with black aioli	3,90 €/ud
CROQUETAS CASERAS: POLLO, JAMÓN, BOLETUS O GAMBAS AL AJILLO Homemade croquettes: chicken, ham, boletus or garlic shrimp	3,50 €/ud
OLÉ NUESTROS HUEVOS!!! HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO Y PATATAS PAJA Broken eggs with Iberian ham and shoestring potatoes	13,90 €

PESCADOS FRESCOS / FRESH FISH

VENTRESCA DE ATÚN ROJO Belly of bluefin tuna	27,90 €
SEPIA BRASA CON PICADA DE AJO Y PIMENTÓN Grilled cuttlefish with minced garlic and paprika	20,90 €
CALAMAR DE PLAYA A LA BRASA SOBRE PARMENTIER AL ENELDO Grilled beach squid on dill parmentier	22,50 €
PULPO BRASA SOBRE CAMA DE TRINCHAT DE PATATA Y SOBRASADA DE CERDO NEGRO Grilled octopus on a bed of potato trinxat and black pork sobrasada	24,90 €
RODABALLO A LA DONOSTIARRA SOBRE PATATAS A LO POBRE Donostiarra style turbot on poor man's potatoes	29,00 €
LENGUADO A LA DONOSTIARRA SOBRE PATATAS A LO POBRE Donostiarra style sole on poor man's potatoes	32,00 €
SALMÓN TERIYAKI SOBRE TIMBAL DE ARROZ NEGRO AL ENELDO Teriyaki salmon on a timbale of black rice with dill	24,00 €
LUBINA DEL ESTERO DE CÁDIZ A LA SAL 1.200 GRS POR ENCARGO Sea bass from the Cádiz estuary in salt, 1,200 g per order	65,00 €

MARISCOS FRESCOS / FRESH SEAFOOD

GAMBA ROJA Red shrimp	Precio según mercado
CIGALAS Crayfish	Precio según mercado
BOGAVANTE NACIONAL National lobster	Precio según mercado
ALMEJA DE CARRIL Clam	21,90 €
BERBERECHOS BRASA Grilled cockles	19,90 €
MARISCADA DEHESA Dehesa seafood platter	Precio según mercado
CALDERETA DE LA CASA House stew	Precio según mercado

NUESTRAS CARNES / OUR MEATS

SOLOMILLO DE TERNERA DE RUBIA GALLEGA Galician Blonde beef sirloin	35,00 €
LAGARTO IBÉRICO DE CERDO NEGRO Iberian black pig "lagarto"	22,90 €
PRESA IBÉRICA 100% BELLOTA 100% acorn-fed Iberian presa	25,00 €
CHULETÓN OKELAND DE FRISONA GALLEGA MADURADO MÁS DE 40 DÍAS Okeland Galician Friesian steak, matured for more than 40 days	70 €/Kg
CHULETILLAS DE CORDERO LECHAL A LA BRASA EN ESENCIA DE ROMERO Grilled suckling lamb chops in rosemary essence	35,00 €
PALETILLA DE CORDERO LECHAL EN SU JUGO Shoulder of suckling lamb in its own juice	28,00 €

PAELLAS

DE POLLO Chicken	20,00 €
DE POLLO Y CONEJO Chicken and rabbit	22,00 €
A BANDA A banda	22,00 €
SEÑORET Señoret	23,00 €
ARROZ NEGRO Black rice	23,00 €
ARROZ DE MARISCO Seafood rice	26,00 €
ARROZ DE VERDURAS Vegetable rice	20,00 €
BOGAVANTE Lobster	29,90 €
ROJOS Reds	29,90 €
LANGOSTA Spiny lobster	34,95 €

MELOSO / MELLOW

MONTAÑA Mountain	24,00 €
MARINERO Sailor	24,00 €
ALL I PEBRE Garlic and parsley	22,00 €
BOGAVANTE Lobster	25,90 €
CALDERETA DE LA CASA House stew	35,00 €

FIDEUÀ

CIEGA Blind	22,00 €
MARISCO Seafood	22,00 €
VERDURAS Vegetables	24,00 €
NEGRA Black	26,00 €
PRESA, AJOS TIERNOS Y SETAS Iberian presa, spring garlic and mushrooms	24,00 €
BOGAVANTE Lobster	30,00 €

POSTRES / DESSERTS

BROWNIE DE CHOCOLATE Chocolate brownie	11,00 €
TARTA DE QUESO Cheesecake	9,90 €
FLAN DE QUESO Cheese flan	8,90 €
TORRIJA DE LA CASA House torrija	9,50 €
FRUTA DE TEMPORADA Seasonal fruit	9,90 €
HELADOS Y SORBETES Ice cream and sorbets	6,50 €
TARTA DE WHISKY Whisky cake	9,90 €

ALÉRGENOS / ALLERGENS

Consulte con nuestro equipo la información detallada sobre alérgenos.
Please ask our team for detailed allergen information.