



Entrantes fríos

<i>Esgarraet (ensalada de pimientos asados y bacalao)</i>	11,60 €
<i>Ensalada de tomate confitado y ventresca de atún</i>	11,90 €
<i>Jamón curado D.O. Teruel con tostadas de pan con tomate</i>	12,00 €
<i>Escalibada con anchoas en salmuera y aceite de arbequina</i>	14,90 €
<i>Carpaccio de atún con aceite de almendras y lascas de parmesano</i>	15,30 €
<i>Salpicón de pulpo y langostinos con vinagreta balsámica</i>	15,50 €

Entrantes calientes

<i>Brandada de bacalao gratinada con pan tostado</i>	9,80 €
<i>Croquetas de cigalitas y parmesano</i>	9,90 €
<i>Espárragos trigueros braseados con tapenade de aceitunas negras</i>	10,50 €
<i>Chopitos en tempura con pimientos de Padrón</i>	12,20 €
<i>Gambas finas a la plancha con escamas de sal</i>	12,80 €
<i>Timbal de pulpo y patata a la gallega con aceite de pimentón</i>	14,20 €

Risottos

<i>Risotto de calabacín y queso Gorgonzola gratinado al parmesano</i>	10,00 €
<i>Risotto de champiñón y trufa con trigueros asados</i>	12,00 €
<i>Risotto de boletus y foie de pato con crujiente de jamón</i>	13,10 €

Postres

<i>Copas heladas (limoncello, frutas del bosque, nata y chocolate ó tiramisú ...</i>	6,50 €
<i>Sorbetes (limón, mandarina, piña y mango, manzana verde ó mojito)</i>	6,80 €
<i>Brownie templado de chocolate con sirope de zabaione</i>	7,90 €
<i>Tiramisú con sirope de zabaione</i>	8,00 €
<i>Bocaditos de crema con chocolate caliente</i>	8,20 €

*NOTA: si desea alguno de nuestros postres de pastelería
rogamos los solicite al inicio de su comida.*



Nuestros arroces (Mínimo dos personas)

Arroces caldosos en caldero

Arroz caldoso de puerros y bacalao	13,50 €
Arroz caldoso de almejas y borrajas Lillas Pastia	14,90 €
Arroz caldoso de pescado y marisco	15,60 €
Arroz caldoso de bogavante	27,90 €

Arroces melosos en paella

Paella melosa de la huerta	13,80 €
Arroz meloso de ajos tiernos, cebolla y calamarcitos	14,20 €
Arroz meloso de carabineros y cebolla dulce de Fuentes	15,10 €
Arroz meloso de ciego	18,50 €

Arroces en paella

Arroz de la huerta en paella (vegetal)	12,00 €
Paella valenciana (pollo, conejo y verduras)	12,50 €
Paella de la barraca (conejo, alcachofas y romero)	12,80 €
Arroz a banda de la albufera	15,10 €
Arroz negro con sepia y gambas	15,50 €
Paella del señorito (marisco pelado, calamar y pollo deshuesado).....	18,50 €
Paella de bogavante y chipirones	28,90 €

Fideos en paella

Cabellín de niños listos (pollo deshuesado).....	9,10 €
Fideuá de tinta de sepia y mejillones	16,20 €
Fideuá de pescado y marisco	18,60 €

Arroces en cazuela de barro

Arroz de monte con conejo y caracoles	12,00 €
Arroz de bacalao en su pil pil	16,00 €
Cazuela de arroz con pulpo y langosta.....	17,10 €

Todos los precios llevan el IVA incluido.