

CARTA SERVICIO DE CENAS

ENTRANTES

- 3.7 u. Ostras Guillardreau N°2 al natural
- 1.5 u. Navajas del Delta
- 8* Ensaladilla con Bonito y Emulsion de Piparras Dulces
- 7.5* Bravas "Goya"
- 17* Calamares rebozados "Montemar"
- 3 Buñuelo de Bacalao con All i Oli negro
- 17 Pulpo de Roca a la brasa con cremoso de patata
- 12* Sepia de playa troceada con picadita de Ajo y Perejil
- 14* Gambosí de Santa Pola [pequeña gamba blanca rebozada]
- 4 Croqueta "líquida" de Pularda
- 6 Huevo a baja temperatura con Parmentier de setas, y Panceta Ibérica
- 3.2 Montadito de Sardina de Bota con 'Tomate de Penjar'
- 18 Langostinos de Vinaroz al Ajillo y Huevo frito
- 9 Muscles del Terreno (Mejillones)
- 10 Boquerones fritos con Romescu

* también lo ofrecemos en medias raciones

CARNES A LA BRASA

- 60/Kg. Chuletón de Vaca Madurada 1 persona
acompañamos con Piquillos y Patatas fritas.
- 17 1/2 Conejo a la Brasa deshuesado con "all i oli" [especialidad]

OTRAS CARNES

- 18.5 Crujiente de Rabo, Cremoso de 'Nap i Col'
y Salsa de Endrinas

PESCADO A LA BRASA

- s/m Rape con Ajitos
- 19 Lubina con Ajitos

POSTRES

- 8 Milhojas de Manzana
- 7 Flanín de Queso

PROPUESTA GASTRONÓMICA

sencilla y en continua evaluación
"para mimar los sentidos"