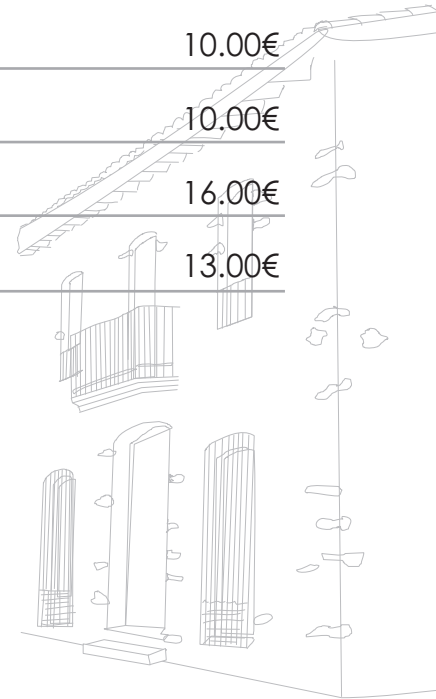


Entrantes fríos y calientes

Ensalada de la casa	11.00 €
Variado lechugas, queso de cabra, cebolla caramelizada y frutos secos	13.00 €
Timbal de ensaladas, colas de gambas, verduras al horno y vinagreta de frutos secos	13.00 €
Tomate valenciano con ventresca, cebolla tierna y anchoas del Cantábrico	13.50 €
Escalivada con mojama y anchoas del cantábrico	13.50€
Salmorejo Cordobés (temporada verano)	10.50€
Anchoas de Santoña (2 filetes)	3.50€
Jamón ibérico (cebo de campo 50% bellota)	18.00 €
Queso curado de oveja	10.00€
Alcachofas en tempura (temporada)	10.00€
Alcachofas con almejas y habitas baby (temporada)	16.00€
Salteado de habitas, jamón, huevos y ajos tiernos	13.00€



Entrantes calientes

Corona de calamar fresco frito a la andaluza	20.00€
Calamares fritos	8.50€
Puntillas de calamar con pimientos de Padrón	13.00€
Gambas al ajillo	12.00 €
Gambas rojas a la plancha	18.00 €
Sepia a la plancha con salsa Mery	12.50 €
Pulpo a la parrilla con musolina de patatas	18.00 €
Tortilla de camarones (6 und.)	10.00 €
Boquerones fritos en adobo	8.00 €
Mejillones al vapor	8.50 €
Navajas plancha de Sant Carles de la Ràpita	11.00 €
Huevos con patatas, gulas o jamón	11.00€
Morcilla de Burgos con pimientos de Padrón	10.00€
Croquetas de jamón ibérico	10.00 €
Surtido de croquetas caseras	12.00 €
Croquetas Morellanas (1ud.)	1.70 €
(de setas con foie, de pimientos con morcilla y de carne morellana)	
Croquetas Morellanas (8uds. dos de cada sabor)	14.00 €

Pescados

Lomos de atún rojo a la parrilla 17.50 €
con pisto manchego y emulsión de cítricos

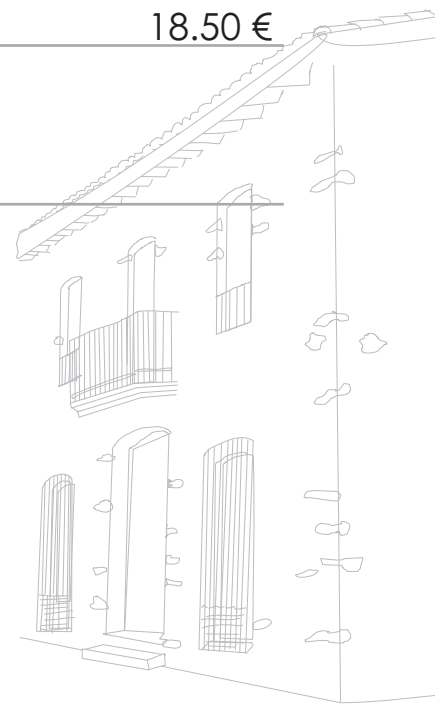
Lenguado a la plancha con su guarnición 18.50 €

Lubina con olivada de aceitunas negras y tomate 17.00 €

Lomos de bacalao Gratinados con ali-oli de ajo negro 17.00 €
y salsa de piquillos

Rodaballo al Horno 18.50 €
con setas y jamón

Pescados salvajes (consultar precio)



CARNES

<u>Chuletas de cordero a la parrilla</u>	13.00 €
<u>Entrecote de ternera nacional (300gr)</u>	18.50 €
<u>Solomillo de ternera a la parrilla</u>	19.00€
<u>Chuletón de Vaca vieja 500gr (madurado y limpio)</u> con su guarnición de patatas fritas y pimientos de Padrón	35.00 €
<u>Presalada ibérica</u>	16.00 €
<u>Rabo de toro al estilo cordobés</u>	15.00 €
<u>Confit de pato</u> cebolla caramelizada y compota de manzana	15.00 €
<u>Carrillera de cerdo ibérico estofada en su jugo</u>	14.00 €

Nuestras carnes pueden ir acompañadas de
Salsa Roquefort
Salsa a la Pimienta



GLUTEN



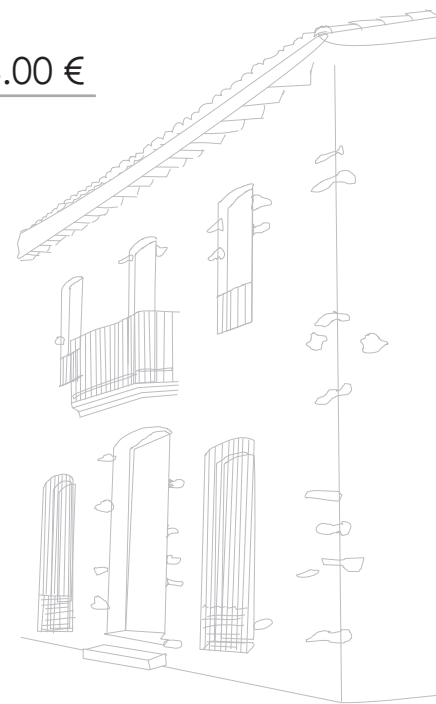
LÁCTEOS



E-X
DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



FRUTOS DE
CÁSCARA



NUESTROS ARROCES

Paella Valenciana	13.00 €
Paella Mixta	14.00 €
Paella de Marisco	16.00 €
Arroz Negro	12.00 €
Arroz con Verduras	12.00 €
Arroz con Bogavante	18.00 €
Arroz caldoso de sepia y bogavante	18.00 €
Arrosejat con sepia y gambitas	12.00 €
Arroz caldoso de sepia, langostinos y verdura	18.00 €
Arroz de carabineros, calamar y ajos tiernos	20.00 €
Arroz de alcachofas, sepia y galeras	14.00 €
Fideuá	12.00 €

Todos los arroces se prepararán por encargo
y un mínimo de dos raciones

Consulte a nuestro personal cualquier duda sobre los alérgenos que puedan contener nuestros platos.



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADOS



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE
CÁSCARA



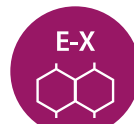
APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

Los precios tienen el I.V.A incluido