

ENTRANTES

SEPIA BRUTA A LA PLANCHA	11,00€
<i>Cefalópodo y molusco.</i>	
CALAMAR A LA ANDALUZA	10,50€
<i>Cefalópodo, molusco y harina de garbanzo.</i>	
ALCACHOFAS CON FOIE, JAMÓN Y REDUCCIÓN DE PX (4U)	16,00€
<i>Foie, jamón, vino PX y sulfitos.</i>	
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO “00” CON TOMATE RALLADO Y AOVE	3,00€/U
<i>Tomate rallado, pescado (anchoa) y aceite de oliva.</i>	
TORREZNO DE SORIA CON ALL I OLI (2U)	10,50€
<i>Carne de cerdo, ajo y aceite de oliva.</i>	
CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN IBÉRICO DE CEBO	2,50€/U
<i>Jamón, trigo, cebolla, leche y nuez moscada.</i>	
QUESO FRESCO A LA PLANCHA CON CONFITURA DE HIGOS	10,50€
<i>Lácteos e higo.</i>	
QUESO PROVOLONE CON PIMENTÓN DE LA VERA, ORÉGANO Y CAMA DE TOMATE RALLADO	10,50€
<i>Pimentón, orégano, lácteos y tomate.</i>	
JAMÓN IBÉRICO DE CEBO DE CAMPO	18,00€
TABLA DE IBÉRICOS CON JAMÓN DE CEBO	18,00€
<i>Compuesto de chorizo, salchichón, lomo ibérico y jamón.</i>	
ENSALADILLA BOSCÁ	10,00€
<i>Patata, huevo, zanahoria, guisantes, bonito, anchoas, mahonesa y aceitunas.</i>	
CHAMPIÑONES CON FOIE Y REDUCCIÓN DE PX	12,00€
<i>Foie de pato, vino dulce, sulfitos y aceite de oliva.</i>	
CHAMPIÑONES CON FRUTOS SECOS Y REDUCCIÓN DE PX	11,00€
<i>Almendras, pasas, nueces, nuez de Brasil, avellana, anacardos y sulfitos.</i>	
CRUIENETE DE MORCILLA DE BURGOS CON JAMÓN Y PUERROS	12,00€
<i>Arroz, jamón, puerros y aceite de oliva.</i>	
PATATAS BRAVAS	7,50€
<i>Patata, ajo, aceite de oliva, pimentón de la Vera y tomate.</i>	

BERENEJENAS FRITAS CON REBOZADO DE HARINA DE GARBANZOS 10,50€
Y MIEL DE CAÑA DE AZÚCAR

Harina de garbanzos, huevo y miel.

TOSTA BOSCA 4,50€/U

Harina de trigo, pimiento rojo asado, bacalao, atún y anchoa "00".

TOSTA DE JAMÓN DE CEBO IBÉRICO DE CAMPO 4,50€/U

Harina de trigo, jamón, tomate y AOVE

TOSTA DE SARDINA AHUMADA 3,50€/U

Harina de trigo, brotes de lechuga, tomate seco y pescado (sardina)

ENSALADAS

ENSALADA VALENCIANA 13,50€

Lechuga romana, huevo, atún, tomate, zanahoria, cebolla, pimiento verde en salmuera, maíz y aceitunas.

ENSALADA BOSCA 16,00€

Tomate asurcado morado, ventresca de atún y piparras en aceite de oliva.

TOMATE MORADO CON ACEITUNA GORDAL PICANTE, MOJAMA 16,00€

Y ESGARRAET

Pimiento rojo asado, bacalao salado, ajo, aceitunas y mojama de atún.

CARNES

CONFIT DE PATO AL HORNO Y FRUTOS SECOS 14,50€

Almendras, avellanas, nueces, pasas y anacardos.

PULARDA CONFITADA AL HORNO CON SALSA ESPAÑOLA 12,00€

La salsa está compuesta por tomate, puerro, huesos de jamón ibérico, cebolla, zanahoria y harina de trigo.

SOLOMILLO IBÉRICO CON SALSA DE FOIE Y BOLETUS 16,00€

Nata, vino dulce PX, foie de pato, setas y sulfitos.

SOLOMILLO DE TERNERA A LA PLANCHA 20,00€

PESCADOS

ATÚN A LA PLANCHA CON SALTEADO DE VERDURAS Y SOJA	14,00€
<i>Soja, pimiento, calabacín, cebolla y puerros.</i>	
SEPIA SUCIA TRINCHADA CON AJITOS TIERNOS	12,00€
<i>Ajo, cefalópodo, molusco, ajos tiernos y AOVE.</i>	
BACALAO AL HORNO CON ALL I OLI DE MIEL	18,00€
<i>Miel, ajo y aceite de oliva.</i>	
PESCADO DEL DÍA	14,00€

ALÉRGENOS

***Es una sustancia que puede provocar una reacción alérgica en algunas personas, el sistema inmunitario considera a los alérgenos como extraños o peligrosos.**

- Gluten
- Crustáceos
- Huevos
- Pescado
- Cacahuetes
- Soja
- Lácteos
- Frutos con cáscara
- Apio
- Mostaza
- Sésamo
- Sulfitos
- Altramuces
- Moluscos

Los fondos de nuestros arroces y fideuás contienen:

Fondo de pescado: *moluscos, crustáceos, cefalópodos, marisco, pescado de roca, pimiento, cebolla, zanahoria y apio.*

Fondo de carne: *apio, ave, cebolla, zanahoria, judías, garrafón, tomate, y pimiento.*

Fondo de verduras: *apio, cebolla, tomate, pimentón, zanahoria, puerro, pimiento, berenjena y calabacín.*

RACIÓN DE PAN POR PERSONA	1,00€
RACIÓN DE TOMATE Y ALL I OLI	2,00€

NUESTROS ARROCES

MÍNIMO 2 PERSONAS, PRECIO POR RACIÓN.

MÁXIMO 2 ARROCES O FIDEUÁ POR MESA

ARROZ SECO O MELOSO DEL SENYORET	16,00€
ARROZ NEGRO CON CALAMAR, GAMBAS Y AJOS TIERNOS	16,00€
ARROZ SECO O MELOSO DE MARISCO	18,00€
ARROZ SECO O MELOSO DE SEPIA, BOLETUS Y FOIE	16,00€
PAELLA VALENCIANA (POLLO Y CONEJO)	14,50€
ARROZ MELOSO DE POLLO, CONEJO Y CARACOLES	14,50€
ARROZ SECO O MELOSO DE SEPIA, CALAMAR Y ALCACHOFA	16,00€
ARROZ SECO O MELOSO DE SOLOMILLO IBÉRICO Y BOLETUS	16,00€
ARROZ SECO O MELOSO DE CALAMAR, RAPE Y GAMBA ALISTADA	18,00€
ARROZ SECO O MELOSO DE VERDURAS	12,50€
ARROZ SECO O MELOSO DE CHAMPIÑONES Y BOLETUS	14,00€
ARROZ SECO O MELOSO DE BOGAVANTE	20,00€
ARROZ SECO O MELOSO DE BOGAVANTE Y GAMBA ALISTADA	24,00€
ARROZ SECO O MELOSO DE GAMBA ALISTADA Y BOLETUS	18,00€
ARROZ SECO O MELOSO DE PULARDA CONFITADA, FOIE Y BOLETUS	16,00€
ARROZ SECO O MELOSO DE CIGALITAS, CALAMAR Y AJOS TIERNOS	18,00€

FIDEUÁS

MÍNIMO 2 PERSONAS, PRECIO POR RACIÓN.

MÁXIMO 2 ARROCES O FIDEUÁ POR MESA

FIDEUÁ DEL SENYORET	16,00€
FIDEUÁ DE SEPIA, BOLETUS Y FOIE	16,00€
FIDEUÁ DE CALAMAR, RAPE Y GAMBA ALISTADA	18,00€
FIDEUÁ DE PULARDA CONFITADA CON AJOS TIERNOS	14,00€
FIDEUÁ NEGRA DE SEPIA Y CALAMAR	16,00€

POSTRES

FLAN DE HUEVO CON NATA	4,00€
<i>Huevo, leche y azúcar.</i>	
TARTA DE QUESO AL HORNO	5,50€
<i>Queso, nata, huevos, azúcar y harina de garbanzo.</i>	
BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA	6,00€
<i>Cacao, leche, nueces, harina de trigo y huevo.</i>	
COCA EN LLANDA DE NARANJA CON HELADO DE MANDARINA	5,50€
<i>Huevo, harina de trigo, aceite, naranja, mandarina, lácteo y azúcar.</i>	
PUDING DE ALMENDRAS	5,50€
<i>Almendras, leche, huevos, harina de trigo y azúcar.</i>	
NATILLAS AL BAILEYS	4,50€
<i>Huevos, harina de maíz, leche y licor de whisky.</i>	
HELADOS (Consultar sabores)	4,00€
<i>Leche, vainilla, cacao y soja.</i>	
HELADO DE TURRÓN	6,00€
<i>Leche, almendras, huevo y miel.</i>	
FRUTA DE TEMPORADA	3,50€

MENÚ DEL DÍA

LOS MENÚS SE PREPARAN A PARTIR DE DOS PERSONAS Y A MESA
COMPLETA.

DE 13:00H A 15:30H. DE LUNES A VIERNES EXCEPTO FESTIVOS
UN TIPO DE ARROZ O FIDEUÁ POR MESA

DOS TIPOS DE ENTRANTES AL CENTRO DE MESA

TOSTA DE JAMÓN DE CEBO IBÉRICO DE CAMPO CON TOMATE Y

AOVE

CROQUETAS CASERAS

ENSALADILLA BOSCÁ

QUESO FRESCO A LA PLANCHA CON CONFITURA DE HIGOS

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

ARROZ SECO O MELOSO DE VERDURAS

ARROZ MELOSO DE CHIPIRÓN, RAPE Y AJOS TIERNOS

FIDEUÁ DE SEPIA, PUNTILLA Y CHAMPIÑONES

ARROZ SECO O MELOSO DE SOLOMILLO Y ALCACHOFAS

PULARDA CONFITADA CON FRUTOS SECOS Y MIX DE BROTES DE

LECHUGA

PESCADO DEL DÍA

POSTRE DEL DÍA O CAFÉ

PVP: 15,95€

MENÚ ESPECIAL

LOS MENÚS SE PREPARAN A PARTIR DE DOS PERSONAS Y A MESA
COMPLETA.

DE 13:00H A 15:30H. DE LUNES A DOMINGO

UN TIPO DE ARROZ O FIDEUÁ POR MESA

DOS TIPOS DE ENTRANTES AL CENTRO DE MESA

CROQUETAS CASERAS

TABLA DE IBÉRICOS CON JAMÓN

TOMATE DE TEMPORADA CON ESGARRAET Y MOJAMA

CALAMARES A LA ANDALUZA

TORREZNOS DE SORIA CON ALL I OLI

PLATO PRINCIPAL

ARROZ DEL SENYORET SECO O MELOSO

PAELLA VALENCIANA (POLLO Y CONEJO)

FIDEUÁ DE SEPIA, CALAMAR Y ALCACHOFA

ARROZ NEGRO CON CALAMAR, GAMBAS Y AJOS TIERNOS

ARROZ MELOSO DE POLLO, CONEJO Y CARACOLES

PESCADO DEL DÍA

CONFIT DE PATO AL HORNO CON FRUTOS SECOS

POSTRE O CAFÉ

PVP: 21,95€