

## ENTRANTES

GAMBAS AL AJILLO (8U)	18,00€
<i>Marisco, ajo, guindilla y AOVE.</i>	
CALAMAR A LA ANDALUZA	12,00€
<i>Cefalópodo, molusco y harina de garbanzo.</i>	
ALCACHOFAS AL FOIE CON JAMÓN IBÉRICO, PX Y AOVE (4U)	18,00€
<i>Alcachofas, foie, Jamón Ibérico, PX y AOVE.</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)	11,50€
<i>Carne de cerdo, ajo y aceite de oliva.</i>	
CROQUETAS CASERAS DEL DÍA (2U)	5,00€
<i>Trigo, cebolla, leche y nuez moscada.</i>	
QUESO FRESCO A LA PLANCHA CON CONFITURA DE HIGOS	12,00€
<i>Lácteos e higo.</i>	
TORTITAS DE CAMARÓN (2 U)	6,00€
<i>Harina de trigo, harina de garbanzo, cebolla, perejil y camarones.</i>	
JAMÓN IBÉRICO DE CEBO DE CAMPO	18,00€
JAMÓN IBÉRICO DE CEBO Y QUESO MANCHEGO	18,00€
<i>Jamón y lácteo.</i>	
ENSALADILLA	10,00€
<i>Patata, huevo, zanahoria, guisantes, bonito, anchoas, mahonesa y aceitunas.</i>	
CHAMPIÑONES CON FRUTOS SECOS Y REDUCCIÓN DE PX	11,00€
<i>Almendras, pasas, nueces, nuez de Brasil, avellana, anacardos y sulfitos.</i>	
BERENEJENAS FRITAS CON REBOZADO Y MIEL DE CAÑA DE AZÚCAR	10,50€
<i>Harina y miel.</i>	
TOSTA DE JAMÓN DE CEBO IBÉRICO DE CAMPO	4,50€/U
<i>Harina de trigo, jamón, tomate y AOVE.</i>	

## ENSALADAS

ENSALADA DE CODORNIZ EN ESCABECHE	16,00€
<i>Ajo, laurel, cebolla, pimienta, pimentón, vinagre, vino blanco, tomate y lechuga.</i>	
ENSALADA BOSCA	16,00€
<i>Tomate de temporada, ventresca de atún y piparras en aceite de oliva.</i>	
TOMATE DE TEMPORADA CON ACEITUNA GORDAL PICANTE, MOJAMA Y ESGARRAET	16,00€
<i>Pimiento rojo asado, bacalao salado, ajo, aceitunas y mojama de atún.</i>	

## CARNES

CONFIT DE PATO AL HORNO Y FRUTOS SECOS	14,50€
<i>Almendras, avellanas, nueces, pasas y anacardos.</i>	
SOLOMILLO IBÉRICO CON SALSA DE FOIE Y BOLETUS	16,00€
<i>Nata, vino dulce PX, foie de pato, setas y sulfitos.</i>	
SOLOMILLO DE TERNERA A LA PLANCHA	20,00€
CARRILLADA IBÉRICA EN SALSA DE VINO	16,00€
<i>Vino tinto, harina de trigo, aceite de oliva, pimiento, tomate, cebolla, apio, zanahoria y laurel.</i>	
MILANESA DE POLLO CON PATATAS.	12,00€
<i>Pollo, huevo, harina de trigo, perejil y ajo.</i>	

## PESCADOS

ATÚN A LA PLANCHA CON SALTEADO DE VERDURAS Y SOJA	16,00€
<i>Soja, pimiento, calabacín, cebolla y puerros.</i>	
SEPIA BRUTA TRINCHADA CON AJITOS TIERNOS	16,00€
<i>Cefalópodo, molusco, ajos tiernos y AOVE.</i>	
BACALAO AL HORNO CON ALL I OLI DE MIEL	18,00€
<i>Miel, ajo, huevo y aceite de oliva.</i>	
PESCADO DEL DÍA	15,00€

## 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	18,00€
PAELLA VALENCIANA (POLLO, CONEJO Y ALCACHOFAS)	14,50€
ARROZ MELOSO DE POLLO, CONEJO Y CARACOLES	14,50€
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 PATO CONFITADO, FOIE Y BOLETUS	18,00€
ARROZ SECO O MELOSO DE CALAMAR, SEPIA Y ALCACHOFAS	16,00€

## 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	18,00€
FIDEUÁ DE CALAMAR, RAPE Y GAMBA ALISTADA	18,00€
FIDEUÁ DE PATO CONFITADO CON AJOS TIERNOS	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>Harina de trigo, 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**

CROQUETAS CASERAS

ENSALADILLA

QUESO FRESCO A LA PLANCHA CON CONFITURA DE HIGOS

TORTITAS DE CAMARÓN

### **PLATO PRINCIPAL A ELEGIR**

ARROZ SECO O MELOSO DE VERDURAS

ARROZ MELOSO O SECO DE GAMBÓN, CALAMAR Y AJOS

TIERNOS

FIDEUÁ DE SEPIA, PUNTILLA Y CHAMPIÑONES

ARROZ SECO O MELOSO DE SOLOMILLO Y VERDURAS DE

TEMPORADA

MILANESA DE POLLO CON PATATAS

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

JAMÓN IBÉRICO DE CEBO Y QUESO MANCHEGO

TOMATE DE TEMPORADA CON ESGARRAET Y MOJAMA

CALAMARES A LA ANDALUZA

TORREZNO DE SORIA

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO CON TOMATE Y AOVE

### **PLATO PRINCIPAL**

ARROZ DEL SENYORET SECO O MELOSO

PAELLA VALENCIANA (POLLO, CONEJO Y ALCACHOFAS)

FIDEUÁ DE SEPIA, CALAMAR Y ALCACHOFAS

ARROZ NEGRO CON CALAMAR, GAMBAS Y AJOS TIERNOS

ARROZ MELOSO DE POLLO, CONEJO Y CARACOLES

MELOSO DE SEPIA, BOLETUS Y FOIE

PESCADO DEL DÍA

CARRILLADA DE CERDO CONFITADA AL VINO TINTO

### **POSTRE DEL DÍA O CAFÉ**

**PVP: 23,95€**

## BEBIDAS

AGUA ½ LITRO O GASEOSA	2,00€
AGUA CON GAS ½ LITRO	3,00€
COCACOLA / COCACOLA ZERO / COCACOLA ZERO ZERO	3,00€
FANTA DE NARANJA O LIMÓN	3,00€
AQUARIUS DE NARANJA O LIMÓN	3,00€
NESTEA	3,00€
AGUA TÓNICA	3,00€
BITTER KAS	3,00€

## CERVEZAS

CAÑA	2,00€
DOBLE	3,00€
TERCIO ZERO ZERO	3,00€
TERCIO RADLER	3,00€
CERVEZAS ESPECIALES	3,00€
TERCIO SIN GLUTEN	3,00€
TERCIOS	3,00€
PAULANER ½ LITRO	5,50€



## LICORES

VERMOUTH ROJO O BLANCO	4,00€
VERMOUTH CON GINEBRA	6,00€
CHUPITO DE ORUJO/ MISTELA/ TERRY O NEGRITA	2,50€
COPA ORUJO/ MISTELA/ TERRY O NEGRITA	4,00€
CHUPITO DE WHISKY JB O SIMILARES	3,00€
COPA DE WHISKY JB O SIMILARES	6,00€
COMBINADOS	10,00€
COMBINADOS PREMIUM	12,00€
BRANDY'S PREMIUM COPA	12,00€
WHISKY'S PREMIUM	14,00€

## CAFÉS O INFUSIONES

EXPRESSO	1,30€
INFUSIONES	1,50€
INFUSIÓN DOBLE	2,00€
CORTADO	1,50€
CAFÉ CON LECHE O BOMBÓN	2,00€
CAPUCHINO / COLA CAO	2,00€
CARAJILLO	2,00€
CREMAET	2,50€
VASO DE LECHE	1,50€
SUPLEMENTO TOCADO O HIELO	0,50€