

ENTRANTES

GAMBAS AL AJILLO (2)	18,00€
<i>GARLIC PRAWNS (2)</i>	
CALAMAR A LA ANDALUZA (14)	14,00€
<i>ANDALUSIAN SQUID (14)</i>	
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO "00" CON TOMATE Y AOVE (4)	6,00€/U
<i>CANTABRIAN ANCHOVIES "00" WITH TOMATO AND AOVE (4)</i>	
TORREZNO DE SORIA CON ALL I OLI (3)	14,00€
<i>TORREZNO DE SORIA WITH ALL I OLI (3)</i>	
CROQUETAS CASERAS DEL DÍA (1,3,7)	5,00€/2U
<i>HOMEMADE CROQUETTES OF THE DAY (1,3,7)</i>	
QUESO FRESCO A LA PLANCHA CON CONFITURA DE HIGOS (7)	12,00€
<i>GRILLED FRESH CHEESE WITH FIG JAM (7)</i>	
TORTITAS DE CAMARÓN (4)	6,00€/2U
<i>SHRIMP PANCAKES (4)</i>	
JAMÓN IBÉRICO DE CEBO DE CAMPO	22,00€
<i>IBERIAN CEBO DE CAMPO HAM</i>	
½ JAMÓN IBÉRICO DE CEBO	14,00€
<i>1/2 IBERIAN CEBO HAM</i>	
JAMÓN IBÉRICO DE CEBO Y QUESO MANCHEGO (7)	22,00€
<i>IBERIAN HAM WITH CEBO AND MANCHEGO CHEESE (7)</i>	
ENSALADILLA RUSA (3,4)	12,00€
<i>RUSSIAN SALAD (3,4)</i>	
CHAMPIÑONES CON FRUTOS SECOS Y REDUCCIÓN DE PX (5,8,12)	11,00€
<i>MUSHROOMS WITH NUTS AND PX REDUCTION (5,8,12)</i>	
BERENJENAS FRITAS CON MIEL DE CAÑA DE AZÚCAR (1)	10,50€
<i>FRIED EGGPLANT WITH SUGAR CANE HONEY (1)</i>	
BOQUERONES EN VINAGRE (4)	14,00€
<i>ANCHOVIES IN VINEGAR (4)</i>	

ENSALADAS

TOMATE DE TEMPORADA CON VENTRESCA DE ATÚN Y PIPARRAS (4) 17,00€

SEASONAL TOMATO WITH TUNA BELLY AND PIPARRAS (4)

TOMATE DE TEMPORADA CON ACEITUNA GORDAL, MOJAMA

Y ESGARRAET (4) 18,00€

SEASONAL TOMATO WITH GORDAL OLIVES, MOJAMA AND ESGARRAET (4)

CARNES

CONFIT DE PATO AL HORNO Y FRUTOS SECOS (5,8) 17,00€

BAKED DUCK CONFIT AND NUTS (5,8)

SECRETO IBÉRICO CON SALSA ESPAÑOLA (7,12) 17,00€

IBERIAN SECRET WITH SPANISH SAUCE (7,12)

CARRILLADA IBÉRICA EN SALSA DE VINO (9,12) 20,00€

IBERIAN CHEEKS IN WINE SAUCE (9,12)

MILANESA DE POLLO CON PATATAS (1,3) 12,00€

CHICKEN MILANESA WITH POTATOES (1,3)

PESCADOS

ATÚN A LA PLANCHA CON SALTEADO DE VERDURAS Y SOJA (4) 18,00€

GRILLED TUNA WITH SAUTEED VEGETABLES AND SOY (4)

PESCADO DEL DÍA (4) 16,00€

FISH OF THE DAY (4)

EMPERADOR A LA PLANCHA CON VERDURAS (4) 18,00€

GRILLED EMPEROR WITH VEGETABLES (4)

NUESTROS ARROCES

MÍNIMO 2 PERSONAS, PRECIO POR RACIÓN - *MINIMUM 2 PEOPLE, PRICE PER SERVING*
 MÁXIMO 2 ARROCES O FIDEUÁ POR MESA - *MAXIMUM 2 RICE DISHES OR FIDEUÁ PER*
TABLE

ARROZ SECO O MELOSO DEL SENYORET (2,4,14)	19,00€
<i>DRY OR CREAMY RICE FROM SENYORET (2,4,14)</i>	
ARROZ NEGRO CON CALAMAR, GAMBAS Y AJOS TIERNOS (2,4,14)	18,00€
<i>BLACK RICE WITH SQUID, PRAWNS AND SPRING GARLIC (2,4,14)</i>	
ARROZ SECO O MELOSO DE MARISCO (2,4,14)	20,00€
<i>DRY RICE THE SEAFOOD SYRUP (2,4,14)</i>	
ARROZ SECO O MELOSO DE SEPIA, BOLETUS Y FOIE (2,4,14)	19,00€
<i>DRY OR CREAMY RICE WITH CUTTLEFISH, BOLETUS AND FOIE GRAS (2,4,14)</i>	
PAELLA VALENCIANA (POLLO Y CONEJO)	16,50€
<i>VALENCIAN PAELLA (CHICKEN AND RABBIT)</i>	
ARROZ MELOSO DE POLLO, CONEJO Y CARACOLES	16,50€
<i>CREAMY CHICKEN, RABBIT AND SNAIL RICE</i>	
ARROZ SECO O MELOSO DE SECRETO IBÉRICO Y BOLETUS	17,50€
<i>DRY OR CREAMY RICE WITH IBERIAN SECRET AND BOLETUS MUSHROOMS</i>	
ARROZ SECO O MELOSO DE CALAMAR, RAPE Y GAMBA ALISTADA (2,4,14)	20,00€
<i>DRY OR CREAMY RICE WITH SQUID, MONKFISH AND SHRIMP (2,4,14)</i>	
ARROZ SECO O MELOSO DE VERDURAS	16,00€
<i>DRY RICE THE HONEYED VEGETABLES</i>	
ARROZ SECO O MELOSO DE CHAMPIÑONES Y BOLETUS	16,00€
<i>DRY OR CREAMY RICE WITH MUSHROOMS AND BOLETUS MUSHROOMS</i>	
ARROZ SECO O MELOSO DE BOGAVANTE (2,4,14)	22,00€
<i>DRY OR CREAMY LOBSTER RICE (2,4,14)</i>	
ARROZ SECO O MELOSO DE BOGAVANTE Y GAMBA ALISTADA (2,4,14)	26,00€
<i>DRY OR CREAMY RICE WITH LOBSTER AND PRAWNS (2,4,14)</i>	
ARROZ SECO O MELOSO DE GAMBA ALISTADA Y BOLETUS (2,4,14)	22,00€
<i>DRY OR CREAMY RICE WITH PREPARED PRAWNS AND BOLETUS MUSHROOMS (2,4,14)</i>	
ARROZ SECO O MELOSO DE PATO CONFITADO, FOIE Y BOLETUS	20,00€
<i>DRY OR CREAMY RICE WITH DUCK CONFIT, FOIE GRAS AND BOLETUS MUSHROOMS</i>	

FIDEUÁS

MÍNIMO 2 PERSONAS, PRECIO POR RACIÓN- MINIMUM 2 PEOPLE, PRICE PER SERVING
MÁXIMO 2 ARROCES O FIDEUÁ POR MESA - MAXIMUM 2 RICE DISHES OR FIDEUÁ PER
TABLE

FIDEUÁ DEL SENYORET (2,4,14)	19,00€
<i>FIDEUÁ DEL SENYORET (2,4,14)</i>	
FIDEUÁ DE SEPIA, BOLETUS Y FOIE (2,4,14)	19,00€
<i>CUTTLEFISH, BOLETUS AND FOIE GRAS FIDEUÁ (2,4,14)</i>	
FIDEUÁ DE CALAMAR, RAPE Y GAMBA ALISTADA (2,4,14)	20,00€
<i>SQUID, MONKFISH AND PRAWN FIDEUÁ (2,4,14)</i>	
FIDEUÁ DE PATO CONFITADO CON AJOS TIERNOS	19,00€
<i>DUCK FIDEUÁ CONFIT WITH SPRING GARLIC</i>	

ARROCES Y PLATOS POR ENCARGO

MÍNIMO 48 HORAS DE ANTELACIÓN - MINIMUM 48 HOURS IN ADVANCE
MÍNIMO 2 PERSONAS, PRECIO POR RACIÓN - MINIMUM 2 PEOPLE, PRICE PER SERVING

ARROZ AMB FESOLS I NAPS	18,00€
<i>RICE WITH BEANS AND TURNIPS</i>	
ARROZ AL FORN EN PAELLA	18,00€
<i>BAKED RICE IN PAELLA</i>	
ARROZ A BANDA (2,4,14)	22,00€
<i>ARROZ A BANDA (2,4,14)</i>	
ARROZ A BANDA DE MARISCO (2,4,14)	26,00€
<i>SEAFOOD RICE A BAND (2,4,14)</i>	
ZARZUELA DE MARISCO (2,4,14)	30,00€
<i>SEAFOOD ZARZUELA (2,4,14)</i>	
ALL I PEBRE DE ANGUILA (2,4,14)	22,00€
<i>GARLIC AND EEL PEPPER (2,4,14)</i>	

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 (1)
- Crustáceos (2)
- Huevos (3)
- Pescado (4)
- Cacahuetes (5)
- Soja (6)
- Lácteos (7)
- Frutos con cáscara (8)
- Apio (9)
- Mostaza (10)
- Sésamo (11)
- Sulfitos (12)
- Altramuces (13)
- Moluscos (14)

ALLERGENS

***It is a substance that can cause an allergic reaction in some people, the immune system considers allergens as foreign or dangerous.**

- Gluten (1)
- Crustaceans (2)
- Eggs (3)
- Fish (4)
- Peanuts (5)
- Soybeans (6)
- Dairy (7)
- Nuts (8)
- Celery (9)
- Mustard (10)
- Sesame (11)
- Sulfites (12)
- Altramuces (13)
- Molluscs (14)

RACIÓN DE PAN POR PERSONA (1) 1,00€

PORTION OF BREAD PER PERSON (1)

RACIÓN DE TOMATE Y ALL I OLI (3) 3,00€

TOMATO AND GARLIC PORTION AND OIL (3)

ACEITUNAS 1,50€

OLIVES

TODOS NUESTROS PRODUCTOS PROVENIENTES DE LA PESCA, ESTÁN PREVIAMENTE CONGELADOS.

ALL OUR PRODUCTS FROM FISHING ARE PREVIOUSLY FROZEN.

POSTRES

FLAN DE HUEVO CON NATA (3,7)	4,00€
<i>EGG CUSTARD WITH CREAM (3,7)</i>	
BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA (1,3,7,8)	6,00€
<i>BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM (1,3,7,8)</i>	
COCA EN LLANDA DE NARANJA CON HELADO DE MANDARINA (1,3,7)	5,50€
<i>COCA EN LLANDA DE NARANJA WITH MANDARIN ICE CREAM (1,3,7)</i>	
PUDING DE ALMENDRAS (1,3,7,8)	6,50€
<i>ALMOND PUDDING (1,3,7,8)</i>	
NATILLAS AL BAILEYS (3,7)	5,50€
<i>NATILLAS AL BAILEYS (3,7)</i>	
HELADOS (7)	4,00€
<i>ICE CREAM (7)</i>	
HELADO DE TURRÓN (3,7,8)	6,00€
<i>NOUGAT ICE CREAM (3,7,8)</i>	
HELADO SORBETE DE MANDARINA	4,00€
<i>TANGERINE SORBET ICE CREAM</i>	
FRUTA DE TEMPORADA	3,50€
<i>SEASONAL FRUIT</i>	

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

TOMATE DE TEMPORADA CON ESGARRAET Y MOJAMA

CALAMARES A LA ANDALUZA

TORREZNO DE SORIA

MATRIMONIO DE ANCHOA Y BOQUERÓN

PLATO PRINCIPAL - MAIN COURSE

ARROZ DEL SENYORET SECO O MELOSO

PAELLA VALENCIANA (POLLO Y CONEJO)

FIDEUÁ DEL SENYORET

ARROZ NEGRO CON CALAMAR, GAMBAS Y AJOS TIERNOS

ARROZ MELOSO DE POLLO, CONEJO Y CARACOLES

ARROZ SECO O MELOSO DE GAMBÓN, CALAMAR Y AJOS

TIERNOS

PESCADO DEL DÍA

CONFIT DE PATO CON FRUTOS SECOS

POSTRE DEL DÍA O CAFÉ

PVP: 24,95€

SPECIAL MENU

*THE MENUS ARE PREPARED FROM TWO PEOPLE AND AT A FULL
TABLE.*

FROM 1:00 P.M. TO 3:30 P.M. MONDAY TO SUNDAY

ONE TYPE OF RICE OR FIDEUÁ PER TABLE

TWO TYPES OF STARTERS TO THE CENTERPIECE

HOMEMADE CROQUETTES

IBERIAN CEBO HAM

SEASONAL TOMATO WITH ESGARRAET AND MOJAMA

ANDALUSIAN STYLE SQUID

TORREZNO OF SORIA

ANCHOVY AND ANCHOVY MARRIAGE

MAIN COURSE

DRY OR CREAMY LORD'S RICE

VALENCIAN PAELLA (CHICKEN AND RABBIT)

FIDEUÁ DEL SENYORET

BLACK RICE WITH SQUID, PRAWNS AND SPRING GARLIC

CREAMY CHICKEN, RABBIT AND SNAIL RICE

*DRY OR CREAMY RICE WITH PRAWNS, SQUID AND SPRING
GARLIC*

FISH OF THE DAY

DUCK CONFIT WITH NUTS

DESSERT OF THE DAY OR COFFEE

PVP: 24,95€