

























ENTRANTES

Ensaladilla con piparra y rábano	9€
	
Tomate, ventresca, mojama, y encurtidos	16€
	
Croqueta de pato y mayonesa hoisin	12.50€
	
Buñuelo de bacalao	13€
	
Batatas bravas	9€
	
Esgarraet	9€
	
Brioche de rabo de toro	14€
	
Fritura de puntilla y gamba arrocera	15€
	
Flor de alcachofas con romescu	15.50€
	
Servicio de pan y alioli	1.90€
	

PRINCIPALES

ARROCES

Mínimo dos personas por arroz. Máximo dos arroces por mesa

Arroz rojo con vieiras y carabineros	21€
  	
Arroz de secreto, ajos tiernos y setas	19€
	
Arroz de verduras al curry	17€
  	
Arroz negro	18€
  	
Arroz del senyoret	18€
  	
Arroz de pato	19€
 	

PRINCIPALES

PESCADOS

Corvina con parmentier de guisantes, pisto y tirabeque 18€



Calamar estrellado con cebolla negra 19€



CARNES

Secreto, parmentier de boniato y chips vegetales 18€



Carrillera de ternera 18€



Entrecot vegano 17.50€



POSTRES

Brownie de chocolate



7.80€

Cheese Cake



7.50€

Fruta variada

4.50€

Sorbete cítrico con frutos del bosque



5€

Manzana asada con crema inglesa



6.50€

Torrija con helado de leche merengada



7.50€

Sorbete de mojito



5€

MENÚS





MENÚ INFANTIL COMPLETO

ELIGE UN ENTRANTE

A LA CARTA

Fingers de queso  	3.50€
Croquetas de jamón de bodega   	4.50€
Tiras de pollo fritas con salsa de tomate  	5€

ELIGE UN PRINCIPAL

Paella de pollo deshuesado y verduras	12€
Macarrones con salsa de tomate y parmesano  	10€
Escalope de cerdo con patatas fritas caseras  	10€

ELIGE UN POSTRE

Tarrina de helado de chocolate y fresa   	4€
Fruta fresca	3.50€

15,99€

MENÚ PORTET

Un arroz por mesa | Mínimo dos personas por arroz.

ELIGE 3 ENTRANTES PARA COMPARTIR

Ensaladilla con piparra y rábano

Tomate, ventresca, mojama y encurtidos

Dúo de croquetas de pato y chipirón

Buñuelo de bacalao con alioli de miel de romero

Batatas bravas

Esgarraet

Brioche de rabo de toro con encurtidos y mayonesa trufada

ELIGE UN PRINCIPAL

Calamar estrellado con cebolla negra

Carrillera melosa de ternera sobre parmentier de patatas

Arroz del senyoret

Arroz de pato, setas y foie

Arroz de verduras al curry

ELIGE UN POSTRE

Fruta variada

Tarta de queso cremoso con frutos rojos

Brownie, dulce de leche y helado vainilla

Sorbete cítrico con frutos del bosque

28,00€

Servicio de pan y alioli incluidos. Bebida no incluida en el precio. IVA 10%
(Sujeto a cambios) incluido por persona. Todos Los precios están expresados en euros

MENÚ EJECUTIVO

De martes a viernes (Excepto festivos)
Un arroz por mesa | Mínimo dos personas por arroz.

ELIGE 2 ENTRANTES PARA COMPARTIR

Ensaladilla con piparra y rábano

Tomate, ventresca, mojama y encurtidos

Dúo de croquetas de pato y chipirón

Buñuelo de bacalao con alioli de miel de romero

Batatas bravas

Esgarraet

Brioche de rabo de toro con encurtidos y mayonesa trufada

ELIGE UN PRINCIPAL

Calamar estrellado con cebolla negra

Carrillera melosa de ternera sobre parmentier de patatas

Arroz del senyoret

Arroz de pato, setas y foie

Arroz de verduras al curry

ELIGE UN POSTRE

Fruta variada

Tarta de queso cremoso con frutos rojos

Brownie, dulce de leche y helado vainilla

Sorbete cítrico con frutos del bosque

23,00€

Servicio de pan y alioli incluidos. Bebida no incluida en el precio. IVA 10%
(Sujeto a cambios) incluido por persona. Todos Los precios están expresados en euros

AGUAS Y REFRESCOS

Agua Solán de Cabras 0,50 cl	2.20€
Agua Solán de Cabras 1 L	3.00€
Agua Perrier 0,50 cl	2,70€
Coca cola normal o Zero	2,75€
Fanta naranja y limón	2,75€
Aquarius y Nestea	2,90€
Tónica, Berry y Yuzu Bliss	2,75€
Bitter Mare Rosso	2,70€

CERVEZAS

Doble de Mahou o Radler	2,75€
Pinta de Mahou o Radler	4,00€
Doble de Maestra	2,90€
Pinta de Maestra	4,40€
Tercio Mahou	2.80€
Budweiser	3.20€
Franziskaner	4.20€
Stella Artoise	3.50€
Tercio Corona	3.60€
Mahou sin gluten	3.00€

VINO POR COPA

Copa vino blanco Vaya Pasada	3,50€
Copa vino blanco Las2Ces	3,50€
Copa vino tinto Viña Bujanda	3,50€
Copa vino tinto Las2Ces	3,50€
Copa cava Roxanne	4.00€

VERMOUTH

Vittore Rosso, orange o Bianco	4.50€
--------------------------------	-------

GINEBRAS

Puerto de Indias	9.00€
Seagrams	9.00€
Beefeater	8.50€
Tanqueray	11.00€
Mare	11.00€
Nordes	11.00€
Hendricks	12.50€
Martin Millers	12.50€

VODKA

Absolut	8.00€
Smirnoff	8.50€
Grey Goose	11.00€
Ciroc	11.00€

RON

Havana 7 años	9.00€
Brugal Añejo	9.00€
Brugal Extraviejo	10.00€
Matusalem Añejo	11.00€

WHISKY

J&b	8.50€
Cutty Shark	9.00€
Jack Daniels	11.00€
Jameson	9.00€
Ballantines	9.00€
Glenrothes	14.00€

BODEGA

BODEGA

VINO BLANCO

BOTELLA COPA

Las dos Ces Utiel-Requena, Macabeo y Sauvignon Blanc. 2022	18€	3,50€
Anma Blanco Utiel-Requena, Garnacha. 2021	21€	
Merseguera Serpis de Ferro Valencia, Merseguera, 2022	18€	
Malvasía de Sant Jaume Valencia, Malvasía. 2022	19€	
Ulises Valsagiacomo Utiel-Requena, Chardonnay. 2022	21€	
Inverso Utiel-Requena, Godello. 2022	22€	
Emina Prestige Rueda, Verdejo. 2021	23€	
Vaya Pasada Rueda, Verdejo. 2022	17€	3.50€
Marieta Rías Baixas, Albariño. 2021	21€	
Mara Monterrei, Godello. 2021	20€	

BODEGA

ROSADO

BOTELLA COPA

Rose Marine
Utiel-Requena, Garnacha. 2021

18€

3,50€

Emina Prestigio
Cigales, Garnacha Blanca, Tinto
y Albilla. 2021

19,50€

VINO TINTO

Las Dos Ces
Utiel-Requena, Bobal. Joven 2022

18€

3,50€

Las Ocho Ces
Utiel-Requena, Bobal, Monastrell y 6
variedades más. Crianza

26€

Matarromera
Ribera del Duero, Tempranillo.
Roble 2022

33€

Trus
Ribera del Duero, Tempranillo.
Roble 2022

22€

Bobal de San Juan
Bobal

18€

Viña Bujanda
Rioja, Tempranillo. Crianza 2019

17€

3.50€

BODEGA

VINO TINTO

BOTELLA COPA

Proelio
Rioja, Tempranillo y
Garnacha.
Crianza 2018

19,50€

Anma Tinto
Utiel-Requena, Garnacha y Syrah.
2019

20€

ESPUMOSOS

Mestres Coquet Gran Reserva
Cava, Xarel·lo y Macabeo
Brut Nature

31€

Roxanne
Cava, Macabeo y Chardonnay
Brut

21€

4€

