

ENTRANTES/STARTERS

Gambas al ajillo
Praws in garlic butter - 12€

Gambas de Dénia a la plancha
Grilled prawns - Precio según mercado

Cigalas a la plancha - 3€/unidad

Sepia a la plancha
Grilled cuttlefish - 8€

Puntilla frita
Fried baby calamars - 8€

Mejillones a la marinera o al vapor
Mussels - 8€

Tellinas - 8€

Calamares rebozados
Deep fried calamars - 8€

Pulpo a la gallega
Gallego octopus - 13€

Huevos rotos con jamón
Scrambled eggs with iberian ham & potatoes - 8€

Pimientos del padrón
Padron peppers - 5€

Patatas bravas - 5€

Boquerones fritos
Fried anchovy - 8€

Sardinas a la plancha
Grilled sardine - 8€

Milhojas de berenjena con queso
de cabra y frutos secos - 6,5€

All i oli - 1€
Pan - 0,5€

ENSALADAS / SALADS

Ensalada valenciana

Valencian salad - 8€

Ensalada con gambas

Prawns salad - 12€

Ensalada con queso de cabra y frutos secos

Goat cheese and nuts salad - 10€

Ensalada con salmón marinado

Marinated salmon salad - 9€

Ensalada con aguacate y salsa de yogurt

Avocado and yogurt sauce salad - 8€

Melón con jamón - 7€

SUGERENCIAS PARA DOS

Mariscada

(Mixed Seafood) - 28€

Parrillada de pescado

(grilled mixed fish) - 24€

Fritura de pescado

(fried mixed fish) - 15€

Parrillada de carne

(grilled mixed meat) - 24€

Parrillada de verduras

(grilled mixed vegetables) - 10€

Brochetas de ternera - 18€,

Brochetas de cerdo - 15€,

Brochetas de pollo - 12€

PESCADOS / FISH

Emperador - 12€

Lubina

European Bass (Sea Dace) - 12€

Dorada

Gilt-head bream - 12€

Salmón - 13€

Lenguado - 13€

Atún - 14€

(Todos los pescados llevan guarnición de verduras de temporada y patatas)

CARNES / MEAT

Solomillo de ternera

Beef tenderloin - 18€

Entrecot

Beef steak - 16€

Chuletillas de cordero

lamb chops - 16€

Solomillo de cerdo

Pork tenderloin - 12€

Confit de pato

Duck confit - 12€

Pechuga de pollo

Breast chicken - 8€

PAELLAS (min. 2 personas)

(precio por ración)

Arroz a banda

Calamars & prawns paella - 10€

Paella valenciana

Valencian paella - 10€

Arroz de verduras (según temporada)

Vegetables paella - 10€

Arroz negro

Inked calamari paella - 11€

Paella o Fideuá de marisco

Seafood noodles or paella - 12€

Fideuá o arroz de pato, setas y foia

Duck noodles/paella with mushrooms and foia - 14€

Paella mixta

Mixed paella - 14€

Arroz del señoret

Señoret paella - 15€

Arroz con bogavante (meloso o seco)

Smooth or dry king lobster paella - 18€

Tenemos paella para llevar por encargo

POSTRE

Brownie con helado de vainilla - 4€

Flan de queso - 4€

Frutas naturales - 3,50€

Sorbete de frambuesa - 4€

Pudding - 3,50€

Brioche de horchata con helado - 3,50€

CAFÉS

Café natural - 1,10€

Cortado - 1,20€

Café con leche - 1,40€

Bombón - 1,50€

Carajillo - 1,60€

Infusiones - 1,20€

Vaso con hielo - 0,20€

LICORES Y CREMAS

Martini - 4€

Pacharán - 3€

Horujo de hierbas - 3€

Mistela - 2€

Chupito - 1,50€

BEBIDAS

Agua 1/2 litro - 2€

Refrescos - 2€

Zumo naranja natural - 3,50€

Cerveza caña 250ml - 1,80€

Cerveza doble 300ml - 2€

Cerveza tanke 500ml - 3,50€

Cerveza jarra 13000ml - 10€

Tercio Heineken - 3€

Tercio Mahou - 2€

Tercio San Miguel 1516 - 2,50€

Tercio Alhambra especial - 2€

Sangria casera jarra - 14€

Sangria casera vaso - 3,50€

Tinto de verano vaso - 2,50€

Tinto de verano jarra - 10€

Copa de vino de la casa - 2,50€

Bitter Kas y tónica - 2€