

Entrantes Fríos y Ensaladas Cold Starters and Salads

Carpaccio de ternera con parmesano, piñones y reducción de balsámico..... <i>Beef carpaccio with parmesan, pine nuts and balsamic reduction</i>	14,90€
Carpaccio de atún con aceite sésamo y aguacate..... <i>Tuna carpaccio with sesame oil and avocado</i>	14,90€
Melón con Jamón / Melon with Spanish ham.....	8,50€
Gazpacho andaluz / Andalusian gazpacho	6,80€
Tabla de quesos acompañada de membrillo y nueces..... <i>Platter of mixed cheeses with quince jam and walnuts</i>	14,50€
Timbale de verduras asadas con ajo y aceite	10,50€
<i>Roasted vegetable timbale with garlic and olive oil</i>	
Mi-Cuit de Foie con cebolla caramelizada..... <i>Duck Mi-Cuit with caramelized onions</i>	23,90€
Paté de buey de mar, salmón y gambas..... <i>Crab, salmon and prawn paté</i>	16,50€
Ensalada de tomate, ventresca, cebolla y aceitunas..... <i>Tuna and tomato salad with olives and onion</i>	12,10€
Ensalada variada de la casa..... <i>Mixed house salad</i>	12,50€
Ensalada de espinacas con bacón, queso azul, piñones y vinagreta de miel..... <i>Fresh spinach salad with bacon, pine nuts, blue cheese and honey vinaigrette</i>	11,80€
Ensalada de tomate, mozzarella, aguacate, cebolla roja y salsa pesto..... <i>Tomato salad with mozzarella, avocado, red onion and pesto sauce</i>	10,80€
Ensalada de salmón ahumado con langostinos y salsa rosa..... <i>Smoked salmon salad with langostines and rose sauce</i>	13,50€
Pan, tomate y all i oli / Bread, tomato and all i oli.....	2,10€
Pan sin glúten / Gluten-free bread.....	2,60€

IVA incluido. • V.A.T. incl.

Entrantes Calientes Hot Starters

Mejillones al vapor..... <i>Steamed mussels</i>	9,80€
Almejas con salsa de nata y champagne	14,90€
<i>Clams in creamy champagne sauce</i>	
Sepia a la plancha con salsa de ajo, perejil y aceite..... <i>Grilled cuttlefish with garlic, parsley and olive oil sauce</i>	11,50€
Calamares a la romana..... <i>Fried squid rings</i>	12,90€
Chopitos..... <i>Fried baby squid</i>	9,90€
Gambas al ajillo..... <i>Garlic prawns</i>	11,80€
Boquerones fritos..... <i>Fried anchovies</i>	9,50€
Habitas baby salteadas con ajo, jamón y romero..... <i>Sauteed baby broad beans with garlic, Spanish ham and rosemary</i>	12,20€
Verduras variadas a la plancha..... <i>Mixed chargrilled vegetables</i>	10,90€



IVA incluido. • V.A.T. incl.

Pescados Fish

Filete de atún a la plancha con salsa de ajo, perejil y aceite..... <i>Tuna fillet with garlic, parsley and olive oil sauce</i>	20,30€
Lubina a la plancha..... <i>Grilled Seabass</i>	18,20€
Rape con almejas en salsa de nata y champagne..... <i>Monkfish with clams cooked in creamy champagne sauce</i>	27,30€
Patita de pulpo a la brasa con puré de patata y ajo asado..... <i>Chargrilled octopus with creamed potatoes and roasted garlic</i>	20,95€
Lenguado a la plancha..... <i>Grilled sole</i>	18,20€
Filete de merluza con salsa de aceitunas negras, tomates secos y parmesano..... <i>Grilled hake with a black olive, sundried tomato and parmesan sauce</i>	19,90€
Filete de salmón a la plancha con mahonesa de hierbas..... <i>Grilled salmon with herb mayonaise</i>	17,80€
Bacalao con salsa de pimientos de piquillo y all i oli..... <i>Roasted cod with a smoked pepper sauce and garlic mayonaise</i>	20,80€
Filete de rodaballo con mantequilla de tomillo..... <i>Filet of turbot with thyme butter</i>	22,90€
Sardinas a la plancha..... <i>Grilled sardines</i>	9,90€

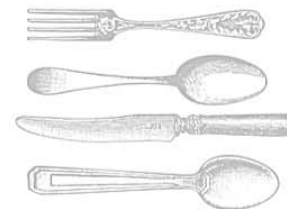


IVA incluido. • V.A.T. incl.

Arroces Rices

(precio por ración) (min. 2 pers.) / (price per person) (min. 2 persons)

Paella valenciana..... <i>Valencian paella</i>	16,00€
Arroz a banda..... <i>Chopped mixed seafood rice</i>	16,00€
Arroz negro..... <i>Tinted rice and chopped seafood</i>	16,00€
Paella de marisco..... <i>Mixed seafood</i>	16,90€
Paella mixta..... <i>Mixed seafood and meat</i>	17,00€
Paella de verduras..... <i>Mixed vegetable rice</i>	15,50€
Fideuà..... <i>Noodle style paella</i>	16,00€
Arroz con bogavante..... <i>Lobster rice</i>	24,00€



IVA incluido. • V.A.T. incl.

Carnes a la Brasa Chargrilled Meats

Rib Eye.....	21,95€
Entrecote de ternera (Angus)..... <i>Entrecote steak (Angus)</i>	25,50€
Solomillo de ternera (Cebón Irlandés)..... <i>Fillet steak (Irish Beef)</i>	29,30€
Costillas de cerdo marinadas..... <i>Marinated pork ribs</i>	17,20€
Magret de pato con salsa de miel..... <i>Seared duck breast with honey sauce</i>	19,90€
Chuletas de cordero al romero con pesto de menta..... <i>Lamb cutlets with rosemary and a mint pesto</i>	22,90€
Pechuga de pollo al tomillo..... <i>Grilled chicken breast with thyme</i>	11,50€
Pechuga de pollo con salsa de champiñones y cognac..... <i>Chicken breast with mushroom and cognac sauce</i>	15,90€
Hamburguesa (100% vacuno Angus) con queso y bacon, servida con ensalada y patatas fritas..... <i>Hamburger 100% Angus beef with bacon and cheese served with salad and chips</i>	14,90€

Acompañe su carne con una de nuestras salsas:
BBQ, crème fraîche, pimienta, champiñones, queso azul, all i oli.....1,50€

*Accompany your meat with one of our sauces:
BBQ, crème fraîche, pepper, mushroom, blue cheese, "all i oli"*

IWA incluido. • V.A.T. incl.

Especialidades Vegetarianas Vegetarian Specialities

Curry de verduras con leche de coco..... <i>Vegetable curry with cocunut milk</i>	13,90€
Tagliatelle con salsa de pesto y pimientos asados..... <i>Tagliatelle with pesto sauce and grilled peppers</i>	12,50€
Saag allo gobi (curry de verduras estilo hindú)..... <i>Saag allo gobi</i>	13,30€
Berenjena rellena con salsa de pimientos de piquillo y all i oli..... <i>Filled aubergine with a smoked pepper sauce with a garlic mayonaise</i>	12,90€
Lasaña de verduras..... <i>Vegetable lasagna</i>	13,90€

Menú Infantil / Children's Menu

Nuggets de pollo con patatas fritas..... <i>Chicken nuggets and chips</i>	7,90€
Nuggets de merluza pescado con patatas fritas..... <i>Fish nuggets with chips</i>	9,90€
Pasta con salsa boloñesa..... <i>Pasta with bolognese sauce</i>	9,50€

IWA incluido. • V.A.T. incl.

Postres de la Casa Desserts of the House

Flan con nata / <i>Crème caramel</i>	4,50€
Crema catalana / <i>Crème Brûlée</i>	4,90€
Flan de café / <i>Coffee crème caramel</i>	4,90€
Manzana asada con helado de vainilla / <i>Roasted apple with vanilla ice-cream</i>	5,50€
Tiramisú.....	6,50€
Sopa de fresas con helado de nata / <i>Strawberry fool</i>	4,90€
Crep con compota de manzana, helado de vainilla y salsa toffee..... <i>Pancake with roasted apple, vanilla ice -cream and toffee sauce</i>	6,80€
Helado de vainilla con nueces y caramelo	5,90€
<i>Vanilla ice-cream with walnuts and caramel sauce</i>	
Coulant de chocolate con helado de vainilla / <i>Chocolate coulant with vanilla ice-cream</i>	6,50€
Tabla de quesos acompañada de membrillo y nueces..... <i>Platter of mixed cheeses with quince jam and walnuts</i>	14,50€
Sorbete de limón con vodka o cava / <i>Lemon sorbet with vodka or cava</i>	5,60€
Sorbete de frambuesa con vodka o cava / <i>Raspberry sorbet with vodka or cava</i>	5,60€
Tarta de queso / <i>Cheese Cake</i>	5,90€

Toda nuestra carta, la puedes pedir **PARA LLEVAR**

Our whole menu is available to **TAKEAWAY**

Tel. 965 743 090 / 670 019 499

IVA incluido. • V.A.T. incl.