

Los Entrantes

Anchoas 0/0 especiales (Filete) sobre tomate rallado y tostas	2.90€
Sardina ahumada (Filete) sobre tomate rallado y tostas	2.50€
Jamón ibérico Guijuelo con tomate Y pan tostadito.	18.50€
Las bravas	6.50€
Ensaladilla Rusa	6.90€
Croqueta de pollo Clasica (4 unid)	7.95€
Croqueta de jamón ibérico (4 unid)	7.95€
Buñuelos de muselina de bacalao. Con alioli de miel (unid	2.50€
Berenjenas en tempura con miel y queso de cabra	9.95€
Turrón de foie con frutos rojos y tostas	14.90€
Quesos variados de varias D.O	7.90/14.50€
Verduras en fina tempura con kimchi	9.95€
Colas de gamba al ajillo	12.50€
Sepionet bahía con aceite ajo/perejil	14.50€
Calamar Bahía a la plancha	15.90€
Pulpo a la brasa sobre crema suave de patata	15.95€
Tartar de atún con guacamole y cítricos	12.50€
Clochinas valencianas o mejillones al aroma de laurel.	8.95€
Pan tostadito con crema de sobrasada	1.50€
Etiqueta negra (Por comensal)	

En sartén

Revuelto de sobrasada con gambas al Ajillo.	10,50€
Huevos rotos con patatas panadera, lascas de parmesano y salsa de Foie	10,90€
Huevos rotos con patatas, ajitos tiernos, jamón ibérico y pimientos de padrón	11.50€

Zona Verde

Tomate Valenciano trinchado con	11.95€
Ventresca de atún Cebollita morada , olivas y piparras.	
Ensalada de Burrata de Buffala sobre Aguacate y tomate rosa con suave crema De pesto y rucula	11.50€
Ensalada César a nuestra manera	9,95€

Carnes

*Hamburguesa de vaca gallega cebolla , queso Cheddar y salsa Hanibal	13.95€
*Chuletas de cordero a la brasa	15.50€
*Entrecote de vaca gallega madurada Trinchado.	17.95€
* 400 gr de Lomo de Vaca gallega Madurada.	22.50€
*Lomo alto de novillo argentino 300 gr	20.50€
* Solomillo de ternera trinchado	19.50€
*Solomillo de ternera con Foie con pasas y P.X.	20.50€
*Chuletón de vaca gallega madurada 21 dias. 1 kg	45.00€
*Chuletón de vaca frisona madurada 30 dias. 1 kg	57.00€
*T-bone de vaca gallega 1 kg	59.00€

Guarniciones: patatas panadera fritas con pimientos
De padrón o verduritas.

***TODAS NUESTRAS CARNES SON ELABORADAS
EN BRASA DE CARBÓN Y SERVIDAS
CON SAL MALDÓN**

Pescados

Lomos de lubina con ajitos tiernos con gambas	14.90€
Tataki de atún rojo con wakame, salsa de cítricos y soja	16,50€
Rodaballo al horno con gambas. Setas Y trigueros	16.95 €

***TODOS NUESTROS PESCADOS CRUDOS HAN SIDO CONGELADOS PREVIAMENTE A -28° Y HAN SIDO COCINADOS A +70°**

Arroces

Por encargo bajo pedido.

**Secos (en paella) o melosos (en caldereta)*

Arroz del Senyoret con calamar y gambita Pelada.	16.50€
Arroz moreno con sepia, gambita alcachofas y ajetes	16.50€
Paella de bogavante	18.90€
Fideua Fina y pelada Con calamar, sepia y gambita pelada	16.50€

No se hacen paellas para 1 persona, mínimo 2 raciones.

1 Tipo de Arroz por mesa.

Precio por comensal.

La Repostería

Creppe relleno de helado de vainilla con chocolate caliente	4.95€
Brownie e Chocolate con helado y baño de chocolate	4.95€
Tarta de galletas con chocolate	4.95€
Tatín casera de Manzana caliente con helado de vainilla	4,95€
Tarta cremosa de Queso Flor de Esgueva	4.95€