

## Entrantes

Huevo crujiente Les Maries	7€
Tallarines de sepia salteados con pesto y tomate seco	11€
Escalivada con ventresca de bonito y tapenade de aceitunas negras	9€
Ensaladilla de jengibre, mayonesa de soja, sardina ahumada y quicos	9€
Patatas 4 salsas	6€
Carpaccio de salmón	9€
Verduras al grill con virutas de jamón y romescu	8€
Revuelto de bacalao con all i oli de tinta de calamar y Pedro Ximénez	10€
Croquetas de pollo a l'ast (6 unidades)	9€
Ensalada de encurtidos (Lechuga, remolacha, apio, cebolla, tomate seco, mostaza verde y ponzu)	8€
Surtido de embutidos ibéricos	12€
Queso D.O. Castilla la Mancha	10€
Anchoas del Cantábrico "00" (unidad)	2,3€

## Principales

Lubina con jugo de coco y lima	12€
Bacalao confitado con gambón y caldo de carabinero	13€
Dorada con salsa de chile, manzana, jengibre y anacardos	12€
Suquet de rape (por encargo)	17€
Carrillada de ternera lacada en su jugo con setas y crema de queso manchego y setas	12€
Entrecot de ternera al Grill	17€
Entrecot novillo argentino	19€
Solomillo de cerdo con salteado de verduras y trigo, jugo de carne y chutney de higos y clavo	12€
Secreto de cerdo Ibérico cocinado a baja temperatura (24 hrs) con berenjena a la llama	14€
Tarrina de cordero con su propio jugo, parmentier, avellanas y ras el hanout	15€

## Arroces

(Mínimo 2 personas, por encargo)

Arroz de bogavante (Seco o meloso, a gusto del comensal)	17€
Arroz del senyoret	15 €
Arroz negro	14€
Fideuà (fideo fino)	14€
Gazpacho de bogavante y rape	17€
Arroz meloso de pato, calabaza y setas	15€

## Postres

Tarta de moca y nueces con helado de turrón	6€
Sopita de cítricos y helado de yogurt	5€
Arnadí (dulce típico de Valencia de calabaza y almendras)	5€
Mousse de chocolate blanco y maracuyá	6€
Brownie con helado de vainilla	5€
Coulant de chocolate valrhona con helado chocolate	6€
Sorbete de limón al cava	3,5€
Sorbete de limón al cava con aroma de menta	3,5€
Sorbete de mojito	4€