



## ENTRADAS

**CARPACCIO DE TERNERA GALLEGA**  
CON RÚCULA Y ACEITE DE TRUFA BLANCA 14€

**PULPO DE LA BAHIA SOBRE PURE DE PATATA**  
Y ACEITE DE PIMIENTO ROJO 15€

**ENSALADA MASCARAT**  
CON SU VINAGRETA DE MOSTAZA Y MIEL 9€

**ENSALADA DE TOMATE DE LAHUERTA**  
CON ENCURTIDOS Y ANCHOAS 12€

**CLÓXINA MEDITERRÁNEA 10€**

**CALAMAR CLASE A 18 €**

**MICUIT DE FOIE CAMELIZADO**  
Y SU CONFITURA DE PÉTALOS DE ROSA 14€

**JAMÓN PATA NEGRA 15€**

## PESCADOS

**LOMO DE RAPE CON SU JUGO DE GAMBIA**  
Y TEJA DE TINTA DE CALAMAR 24€

**RODABALLO SOBRE ROSTI DE PATATA**  
Y CRUJIENTE DE PUERRO 25€

# CARNES

**CARRILLADA COCINADA A BAJA TEMPERATURA EN PINOT NOIR  
Y PURE DE PATATA Y TRUFA 20€**

**CHULETAS DE CORDERO BRASA CON PATATAS BAYBY 18€**

**SOLOMILLO DE TERNERA GALLEGA  
CON FOIE Y REDUCCIÓN DE PX 27€**

**CHULETÓN DE TERNERA GALLEGA 450G 27€**

**TOMAHAWK 1KG 70€**

# ARROCES (Mínimo 2 personas)

**PAELLA TRADICIONAL VALENCIANA 14€**

**PAELLA DE MARISCO 16€**

**ARRÓS DE SENYORET 16€**

**MELOSO DE BOGABANTE 20€**

**MELOSO DE PULPO Y GAMBA 18€**

# POSTRE

**TARTA DE QUESO DECONSTRUIDA 6€**

**NUESTRAS FRUTAS DEL BOSQUE  
CON SU HELADO DE NATA Y MORA 6€**

**HELADO DE TURRÓN DE ALICANTE 5€**

# NIÑOS

**PIZZA ----- FINGERS DE POLLO CON FRITAS ----- HAMBURGUESA CON FRITAS  
+ REFRESCO Y HELADO 12 €**

**TODOS LOS PRECIOS CON IVA INCLUIDO**