



ENTRADAS

**PULPO DE LA BAHIA SOBRE PURÉ DE BONIATO
Y ACEITE DE PIMIENTO ROJO 15 €**

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

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

**ENSALADA DE TOMATE DE LA HUERTA
CON ENCURTIDOS Y ANCHOAS 12€**

CLÓXINA MEDITERRÁNEA 10€

ALMEJA EN SALSA DE TOMATITO PICANTE 20 €

CALAMAR CLASE A 18 €

**MICUIT DE FOIE CAMELIZADO
Y SU CONFITURA DE PÉTALOS DE ROSA 15 €**

JAMÓN PATA NEGRA 18 €

PESCADOS

**LOMO DE RAPE CON SU JUGO DE GAMBA
Y TEJA DE TINTA DE CALAMAR 26 €**

**VENTRESCA DE ATÚN ROJO
Y CRUJIENTE DE PUERRO 35 €**

CARNES

**CARRILLADA COCINADA A BAJA TEMPERATURA EN PINOT NOIR
Y PURE DE PATATA TRUFADA 22€**

CHULETAS DE CORDERO BRASA CON PATATAS BAYBY 22 €

**SOLOMILLO DE TERNERA GALLEGA
CON FOIE Y REDUCCIÓN DE PX 40 €**

CHULETÓN DE TERNERA GALLEGA 450G 35 €

CHULETÓN DE TERNERA GALLEGA (VACA VIEJA) 450G 45 €

ARROCES (Minimo 2 personas)

PAELLA TRADICIONAL VALENCIANA 17€

PAELLA DE MARISCO 18€

ARRÓS DE SENYORET 18€

ARRÓS DE SECRETO Y SETAS 20 €

MELOSO DE PULPO Y GAMBA 20 €

POSTRE

TARTA DE QUESO DECONSTRUIDA 8 €

**NUESTRAS FRUTAS DEL BOSQUE EN SUAVE CREMA DE LICOR DE ALMENDRA
CON SU HELADO DE NATA Y MORA 8 €**

HELADO DE TURRÓN DE ALICANTE 6 €

ÓSCAR ESPECIAL COCKTAIL 8 €

SELECCIÓN DE QUESOS 12 €

Menu Niños

----- FINGERS DE POLLO CON FRITAS 0----- HAMBURGUESA CON FRITAS
0----PIZZA + REFRESCO Y HELADO 15 €