

ENSALADAS

ENSALADA FRESCA VARIADA DE TEMPORADA _____	5	9
ENSALADA ILICITANA VEGETAL CON ATÚN Y ANCHOA _____	6	11
ENSALADA DE ESPINACAS FRESCAS CON QUESO DE CABRA CURADO _____	5	9
TIMBAL DE ENSALADA DE TOMATE VENTRESCA DE BONITO CEBOLLITA AGUACATE _____		13

ENTRANTES FRÍOS

ESPÁRRAGOS DE NAVARRA CON VINAGRETA DE HORTALIZAS _____	9	14
ESCALIVADA CON HABITAS ENANAS Y ORÉGANO _____	5	8
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA _____	16	22
FILETES DE ANCHOA DEL CANTÁBRICO _____	7	13

ENTRANTES CALIENTES

SURTIDO FRITOS DE CHIPIRONES CALAMARES CROQUETAS LANGOSTINOS BUÑUELOS _____		15
PIMIENTOS DE PADRÓN CON PATATAS Y AJITOS _____	5	8
CORAZONES DE ALCACHOFAS NATURALES FRITAS _____	5	7
FRITURA DE BERENJENA, ALCACHOFAS Y CALABACÍN _____		7
CEBOLLITAS TIERNAS REBOZADAS CON ROMESCO _____		6
VERDURAS DE TEMPORADA A LA PARRILLA CON LANGOSTINOS _____		9
HUEVOS FRITOS CON PATATAS Y JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA _____	7	11
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO _____	6	9
ALCACHOFAS CON ALMEJAS DE CARRIL EN SU SALSA _____	9	17
NUESTROS BUÑUELOS DE BACALAO _____	5	7
CHIPIRONES FRITOS A LA ANDALUZA _____	7	13
CALAMARES REBOZADOS _____	8	14
CALAMARCITOS A LA PLANCHA _____	9	17
PULPO A LA GALLEGA CON PIMENTÓN SOBRE PATATA COCIDA _____		15
CAZUELITA DE GAMBAS AL AJILLO _____		13
CIGALAS ABIERTAS A LA PLANCHA _____	11	22
MEJILLONES A LA MARINERA _____	7	10
BERBERECHOS GALLEGOS AL VAPOR _____	9	16
ZAMBURIÑAS SALTEADAS CON AJITO Y PEREJIL _____	7	13
NUESTRA SOPA DE PESCADORES _____		7

PAN ENTRETENIMIENTO _____		1,80
PAN DE COCA TOSTADO CON TOMATE _____		1,80

IVA INCLUIDO EN LOS PRECIOS

TAPA**ARROCES Y FIDEOS LEVANTINOS**

Mínimo dos raciones. El precio indicado es por una ración.

PAELLA DE MARISCO _____		18
PAELLA MIXTA DE POLLO Y MARISCO _____		17
PAELLA DE MARISCO PELADA _____		17
PAELLA MIXTA PARELLADA PELADA _____		17
ARROZ ABANDA CON SU CIGALA Y LANGOSTINO COCIDOS _____		21
ARROZ NEGRO DE ELCHE CON CALAMARCITOS Y ALCACHOFAS _____		15
CAZUELA DE ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE _____		28
ARROZ CON COSTRA DE POLLO Y EMBUTIDO CON GRATINADO DE HUEVO _____		16
PAELLA CON BACALAO Y CEPS _____		17
ROSSEJAT DE FIDEOS CON LANGOSTINOS Y PESCADO DE ROCA NAPADO DE ALL I OLI _____		14

PESCADOS DE NUESTROS MARES**TAPA**

BACALAO CON SAMFAINA _____	8	15
BACALAO GRATINADO CON ALL I OLI SUAVE _____	8	15
LENGUADO EN FILETES A LA CREMA CON JULIANA DE PUERROS Y LANGOSTINOS _____		23
LENGUADO A LA PLANCHA _____		23
LUBINA A LA PLANCHA _____		17
RAPE EN SALSITA DE PESCADORES _____	11	21
RAPE A LA PLANCHA _____	10	19
PARRILLADA DE PESCADO Y MARISCO _____		29

CARNES TRADICIONALES

LOS CLÁSICOS CANELONES GRATINADOS _____	4	12
ENTRECOT DE TERNERA A LA PIMIENTA VERDE _____		20
ENTRECOT DE TERNERA A LA PARRILLA _____		20
FILETE DE TERNERA A LA PARRILLA _____	11	22
ESPALETA DE CABRITO AL HORNO _____		26
PIERNA DE CABRITO AL HORNO DESHUESADA EN SU JUGO _____	10	19
COSTILLITAS DE CORDERO A LA PARRILLA _____	11	21
CONFIT DE MUSLO DE PATO AL HORNO _____		16

IVA INCLUIDO EN LOS PRECIOS