

ENSALADAS	TAPA	
ENSALADA FRESCA VARIADA CON PALMITO Y ESPÁRRAGO	7	11
ENSALADA ILICITANA VEGETAL CON ATÚN Y ANCHOA	7	11
ENSALADA DE ESPINACAS FRESCAS CON QUESO DE CABRA CURADO	7	11
TIMBAL DE ENSALADA DE TOMATE VENTRESCA DE BONITO CEBOLLITA AGUACATE		14

ENTRANTES FRÍOS

ESPÁRRAGOS DE NAVARRA CON VINAGRETA DE HORTALIZAS	10	15
ESCALIVADA CON HABITAS ENANAS Y ORÉGANO	5	9
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	18	24
FILETES DE ANCHOA DEL CANTÁBRICO	8	14
LONCHITAS DE SALMÓN MARINADO Y SALSA DE ENELDO	9	16

ENTRANTES CALIENTES

SOPA DE FUMET DE PESCADO DE ROCA	6	8
CORAZONES DE ALCACHOFAS NATURALES FRITAS	6	8
HUEVOS FRITOS CON PATATAS Y JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	8	12
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO	6	9
ALCACHOFAS CON ALMEJAS DE CARRIL EN SU SALSA	11	19
NUESTROS BUÑUELOS DE BACALAO	6	9
CHIPIRONES FRITOS A LA ANDALUZA	8	14
CALAMARES REBOZADOS	9	15
CALAMARCITOS A LA PLANCHA	9	18
PULPO A LA GALLEGA CON PIMENTÓN SOBRE PATATA COCIDA		16
CAZUELITA DE GAMBAS AL AJILLO		15
CIGALAS ABIERTAS A LA PLANCHA	13	24
MEJILLONES A LA MARINERA	7	10
BERBERECHOS GALLEGOS AL VAPOR	11	18
ALMEJAS GALLEGAS CON SALSITA MARINERA	13	20
ZAMBURIÑAS SALTEADAS CON AJITO Y PEREJIL	9	15

SELECCIONES VARIADAS

VERDURAS DE TEMPORADA A LA PARRILLA CON LANGOSTINOS		10
FRITURA DE BERENJENA, ALCACHOFAS Y CALABACÍN		8
SURTIDO FRITOS DE CHIPIRONES CALAMARES CROQUETAS LANGOSTINOS Y BUÑUELOS		17

ARROCES Y FIDEOS LEVANTINOS

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

PAELLA DE MARISCO		20
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		24
ARROZ NEGRO DE ELCHE CON CALAMARCITOS Y ALCACHOFAS		18
CAZUELA DE ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE		30
ARROZ CON COSTRA DE POLLO Y EMBUTIDO CON GRATINADO DE HUEVO		16
PAELLA CON BACALAO Y CEPES		18
ROSSEJAT DE FIDEOS CON LANGOSTINOS, PESCADO DE ROCA Y NAPADO DE ALL I OLI		15

PESCADOS DE NUESTROS MARES

TAPA

BACALAO CON SAMFAINA DE VEREDURAS	10	16
BACALAO GRATINADO CON ALL I OLI SUAVE	10	16
LENGUADO EN FILETES A LA CREMA CON JULIANA DE PUERROS Y LANGOSTINOS		26
LENGUADO A LA PLANCHA		26
LUBINA A LA PLANCHA		17
RAPE EN SALSITA DE PESCADORES	12	22
RAPE A LA PLANCHA	11	20
PARRILLADA DE PESCADO Y MARISCO		32

CARNES TRADICIONALES

LOS CLÁSICOS CANELONES GRATINADOS	5	14
ENTRECOT DE TERNERA RUBIA GALLEGA A LA PIMIENTA VERDE		22
ENTRECOT DE TERNERA RUBIA GALLEGA A LA PARRILLA		22
FILETE DE TERNERA RUBIA GALLEGA A LA PARRILLA	13	24
ESPALETA DE CABRITO AL HORNO		29
PIERNA DE CABRITO AL HORNO DESHUESADA EN SU JUGO	11	20
COSTILLITAS DE CORDERO A LA PARRILLA	14	23
CONFIT DE MUSLO DE PATO AL HORNO		17

PAN ENTRETENIMIENTO		1,80
PAN DE COCA TOSTADO CON TOMATE		2