

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	16
ESCALIVADA CON HABITAS ENANAS Y ORÉGANO	6	10
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	19	25
FILETES DE ANCHOA DEL CANTÁBRICO	9	14
LONCHITAS DE SALMÓN MARINADO Y SALSA DE ENELDO	10	17

ENTRANTES CALIENTES

SOPA DE FUMET DE PESCADO DE ROCA	6	8
CORAZONES DE ALCACHOFAS NATURALES FRITAS	7	9
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	12	21
NUESTROS BUÑUELOS DE BACALAO	7	10
CHIPIRONES FRITOS A LA ANDALUZA	8	15
CALAMARES REBOZADOS	10	16
CALAMARCITOS A LA PLANCHA	9	18
PULPO A LA GALLEGA CON PIMENTÓN SOBRE PATATA COCIDA		16
CAZUELITA DE GAMBAS AL AJILLO		17
CIGALAS ABIERTAS A LA PLANCHA	13	24
MEJILLONES A LA MARINERA	8	12
BERBERECHOS GALLEGOS AL VAPOR	12	20
ALMEJAS GALLEGAS CON SALSITA MARINERA	13	21
ZAMBURIÑAS SALTEADAS CON AJITO Y PEREJIL	12	18

SELECCIONES VARIADAS

VERDURAS DE TEMPORADA A LA PARRILLA CON LANGOSTINOS		11
FRITURA DE BERENJENA, ALCACHOFAS Y CALABACÍN		8
SURTIDO FRITOS DE CHIPIRONES CALAMARES CROQUETAS LANGOSTINOS Y BUÑUELOS		18

ARROCES Y FIDEOS LEVANTINOS

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

PAELLA DE MARISCO		21
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		25
ARROZ NEGRO DE ELCHE CON CALAMARCITOS Y ALCACHOFAS		19
CAZUELA DE ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE		32
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		16

PESCADOS DE NUESTROS MARES

TAPA

BACALAO CON SAMFAINA DE VEREDURAS	11	17
BACALAO GRATINADO CON ALL I OLI SUAVE	11	17
LENGUADO EN FILETES A LA CREMA CON JULIANA DE PUERROS Y LANGOSTINOS		28
LENGUADO A LA PLANCHA		27
LUBINA A LA PLANCHA		17
RAPE EN SALSITA DE PESCADORES	13	22
RAPE A LA PLANCHA	12	21
PARRILLADA DE PESCADO Y MARISCO		34

CARNES TRADICIONALES

LOS CLÁSICOS CANELONES GRATINADOS	5	14
ENTRECOT DE TERNERA RUBIA GALLEGA A LA PIMIENTA VERDE		23
ENTRECOT DE TERNERA RUBIA GALLEGA A LA PARRILLA		23
FILETE DE TERNERA RUBIA GALLEGA A LA PARRILLA	15	25
ESPALETA DE CABRITO AL HORNO		29
PIERNA DE CABRITO AL HORNO DESHUESADA EN SU JUGO	13	20
COSTILLITAS DE CORDERO A LA PARRILLA	17	26
CONFIT DE MUSLO DE PATO AL HORNO		20

PAN ENTRETENIMIENTO		1,80
PAN DE COCA TOSTADO CON TOMATE		3