

<b>ENSALADAS</b>	<b>TAPA</b>	
ENSALADA FRESCA VARIADA CON PALMITO Y ESPÁRRAGO	7	12
ENSALADA ILCITANA VEGETAL CON ATÚN Y ANCHOA	8	13
ENSALADA DE ESPINACAS FRESCAS CON QUESO DE CABRA CURADO	7	12
TIMBAL DE ENSALADA DE TOMATE VENTRESCA DE BONITO CEBOLLITA AGUACATE		14

#### **ENTRANTES FRÍOS**

ESPÁRRAGOS DE NAVARRA CON VINAGRETA DE HORTALIZAS	10	18
ESCALIVADA CON HABITAS ENANAS Y ORÉGANO	7	12
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	20	27
FILETES DE ANCHOA DEL CANTÁBRICO	11	15
LONCHITAS DE SALMÓN MARINADO Y SALSAS DE ENELDO	11	17

#### **ENTRANTES CALIENTES**

SOPA DE FUMET DE PESCADO DE ROCA	6	8
CORAZONES DE ALCACHOFAS NATURALES FRITAS	8	10
HUEVOS FRITOS CON PATATAS Y JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	8	12
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO	6	9
ALCACHOFAS CON ALMEJAS DE CARRIL EN SU SALSAS	16	25
NUESTROS BUÑUELOS DE BACALAO	8	11
CHIPIRONES FRITOS A LA ANDALUZA	8	16
CALAMARES REBOZADOS	10	16
CALAMARCITOS A LA PLANCHA	10	18
PULPO A LA GALLEGA CON PIMENTÓN SOBRE PATATA COCIDA		17
CAZUELITA DE GAMBAS AL AJILLO		19
CIGALAS ABIERTAS A LA PLANCHA	14	25
MEJILLONES A LA MARINERA	8	12
BERBERECHOS GALLEGOS AL VAPOR	16	27
ALMEJAS GALLEGAS CON SALSITA MARINERA	13	22
ZAMBURIÑAS SALTEADAS CON AJITO Y PEREJIL	15	21

#### **SELECCIONES VARIADAS**

VERDURAS DE TEMPORADA A LA PARRILLA CON LANGOSTINOS		12
FRITURA DE BERENJENA, ALCACHOFAS Y CALABACÍN		11
SURTIDO FRITOS DE CHIPIRONES CALAMARES CROQUETAS LANGOSTINOS Y BUÑUELOS		19

#### **ARROCES Y FIDEOS LEVANTINOS**

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

PAELLA DE MARISCO		23
PAELLA MIXTA DE POLLO Y MARISCO		18
PAELLA DE MARISCO PELADA		18
PAELLA MIXTA PARELLADA PELADA		18
ARROZ ABANDA CON SU CIGALA Y LANGOSTINO COCIDOS		30
ARROZ NEGRO DE ELCHE CON CALAMARCITOS Y ALCACHOFAS		20
CAZUELA DE ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE		36
ARROZ CON COSTRA DE POLLO Y EMBUTIDO CON GRATINADO DE HUEVO		17
PAELLA CON BACALAO Y CEPES		19
ROSSEJAT DE FIDEOS CON LANGOSTINOS, PESCADO DE ROCA Y NAPADO DE ALL I OLI		18

#### **PESCADOS DE NUESTROS MARES**

	<b>TAPA</b>	
BACALAO CON SAMFAINA DE VEREDURAS	12	18
BACALAO GRATINADO CON ALL I OLI SUAVE	11	17
LENGUADO EN FILETES A LA CREMA CON JULIANA DE PUERROS Y LANGOSTINOS		34
LENGUADO A LA PLANCHA		32
LUBINA A LA PLANCHA		18
RAPE EN SALSITA DE PESCADORES	13	22
RAPE A LA PLANCHA	12	21
PARRILLADA DE PESCADO Y MARISCO		36

#### **CARNES TRADICIONALES**

LOS CLÁSICOS CANELONES GRATINADOS	5	15
ENTRECOT DE TERNERA RUBIA GALLEGA A LA PIMIENTA VERDE		28
ENTRECOT DE TERNERA RUBIA GALLEGA A LA PARRILLA		26
FILETE DE TERNERA RUBIA GALLEGA A LA PARRILLA	18	27
ESPALDITA DE CABRITO AL HORNO		36
PIERNA DE CABRITO AL HORNO DESHUESADA EN SU JUGO	15	22
COSTILLITAS DE CORDERO A LA PARRILLA	19	29
CONFIT DE MUSLO DE PATO AL HORNO		22

PAN ENTRETENIMIENTO		2
PAN DE COCA TOSTADO CON TOMATE		3,5