

ENTRANTS FREDS ■ ENTRANTES FRÍOS

- | | |
|--|---------|
| 1. Amanida de favetes amb formatge fresc ■ <i>Ensalada de habitas con queso fresco</i> | 19,50 € |
| 2. Amanida d'alvocat amb llamàntol ■ <i>Ensalada de aguacate con bogavante</i> | 38,50 € |
| 3. Cabdells de Tudela amb pernil d'ànec ■ <i>Cogollos de Tudela con jamón de pato</i> | 16,00 € |
| 4. Escalivada amb anxoves ■ <i>Escalivada con anchoas</i> | 16,00 € |
| 5. Anxoves naturals de L'Escala ■ <i>Anchoas naturales</i> | 17,00 € |
| 6. Pernil serrà d'aglà ■ <i>Jamón serrano de bellota</i> | 28,00 € |
| 7. Foie d'ànec fred amb mermelades ■ <i>Foie de pato frío con mermeladas</i> | 22,50 € |
| 8. Carpaccio de bacallà ■ <i>Carpaccio de bacalao</i> | 19,50 € |
| 9. Carpaccio de bou al parmesà ■ <i>Carpaccio de buey al parmesano</i> | 22,50 € |

ENTRANTS CALENTS ■ ENTRANTES CALIENTES

- | | |
|--|---------|
| 10. Sopa de pescadors ■ <i>Sopa de pescadores</i> | 19,50 € |
| 11. Cors de carxofa saltejats amb pernil ■ <i>Corazones de alcachofa salteados con jamón</i> | 19,50 € |
| 12. Cards de Tudela gratinats amb foie ■ <i>Cardos de Tudela gratinados con foie</i> | 19,50 € |
| 13. Favetes baby saltajades amb pernil ■ <i>Habitas baby salteadas con jamón</i> | 19,50 € |
| 14. Mongetes de Tolosa amb cards i cloïsses ■ <i>Alubias pintas de Tolosa con cardos y almejas</i> | 26,00 € |
| 15. Pebrots farcits mar i muntanya ■ <i>Pimientos rellenos mar y montaña</i> | 16,00 € |
| 16. Remenat de bolets i gambes ■ <i>Revoltillo de setas y gambas</i> | 22,50 € |
| 17. Cargols al forn ■ <i>Caracoles al horno</i> | 19,50 € |
| 18. Cloïsses a la marinera ■ <i>Almejas a la marinera</i> | 26,00 € |
| 19. Cloïsses al vi blanc amb bolets i jabugo ■ <i>Almejas al vino blanco con setas y jabugo</i> | 26,00 € |
| 20. Tallarines de platja ■ <i>Tallarinas de playa</i> | 16,00 € |
| 21. Calamarsets de platja amb biscaïna de pebrots ■ <i>Calamarcitos de playa con vizcaïna y pimientos</i> | 19,50 € |
| 22. Calamarsets a l'andalusa ■ <i>Chipirones a la andaluza</i> | 22,50 € |
| 23. Salmonets fregits ■ <i>Salmonetitos fritos</i> | 22,50 € |
| 24. Seitons fregits a l'andalusa ■ <i>Boquerones fritos a la andaluza</i> | 16,00 € |
| 25. Moralla de la costa ■ <i>Morralla de la costa</i> | 19,50 € |
| 26. Mongetes seques fresques de Tudela amb cloïsses ■ <i>Pochas frescas de Tudela con almejas</i> | 26,00 € |
| 27. Botifarró de Burgos ■ <i>Morcilla de Burgos</i> | 16,00 € |
| 28. Foie d'ànec Poile al Calvados ■ <i>Foie de pato Poile al Calvados</i> | 26,00 € |

iva inclòs ■ iva incluido

ARROSSOS I PASTES ■ ARROCES Y PASTAS

29. Arròs amb conill i cargols (mín. 2 pers.) ■ Arroz con conejo y caracoles (mín. 2 pers.).....	22,50 €
30. Arròs negre (mín. 2 pers.) ■ Arroz negro (mín. 2 pers.)	19,50 €
31. Arròs a Banda estil Dénia (mín. 2 pers.) ■ Arroz a banda estilo Denia (mín. 2 pers.).....	19,50 €
32. Caldereta d'arròs amb marisc (mín. 2 pers.) ■ Caldero de arroz con marisco (mín. 2 pers.).....	20,50 €
33. Caldereta d'arròs amb llamàntol o llagosta (mín. 2 pers.) Caldereta de arroz con bogavante o langosta (2 pers.)	69,50 €
34. Paella marinera (mín. 2 pers.) ■ Paella marinera (mín. 2 pers.)	20,50 €
35. Paella valenciana (mín. 2 pers.) ■ Paella valenciana (mín. 2 pers.).....	22,50 €
36. Fideus negres (mín. 2 pers.) ■ Fideos negros (mín. 2 pers.)	19,50 €
37. Cassola de fideus amb marisc (mín. 2 pers.) ■ Cazuela de fideos con marisco (mín. 2 pers.)	19,50 €
38. Fideuà de Gandia (mín. 2 pers.) ■ Fideuá gandiense (mín. 2 pers.).....	22,50 €
39. Canelons trufats (mín. 2 pers.) ■ Canelones trufados (mín. 2 pers.)	16,00 €

PEIXOS I MARISCS ■ PESCADOS Y MARISCOS

40. Bacallà a la brasa ■ Bacalao a la brasa.....	22,50 €
41. Bacallà al pil-pil ■ Bacalao al pil-pil	22,50 €
42. Bacallà a la llauna ■ Bacallá a la llauna	22,50 €
43. Lluç a la vasca ■ Merluza a la vasca	26,00 €
44. Llom de lluç Donosti ■ Lomo de merluza Donosti	26,00 €
45. Tronc de lluç al forn ■ Tronco de merluza al horno	26,00 €
46. Llenguado Meunière ■ Lenguado Meunière.....	26,00 €
47. Filets de llenguado a la taronja ■ Filetes de lenguado a la naranja.....	26,00 €
48. Medallons de llobarro o daurada a l'escabetx de llimona Medallones de lubina o dorada al escabeche de limón	26,00 €
49. Llobarro o daurada a la sal ■ Lubina o dorada a la sal	32,00 €
50. Rap al romesco ■ Rape al romesco	26,00 €
51. Medallons de rap amb espàrrecs bladers ■ Medallones de rape con espárragos trigueros.....	26,00 €
52. Cassola de rap amb cigales i llagostins (Bona Cuina) Cazuela de rape con cigalas y langostinos (Bona Cuina).....	53,50 €
53. Cassola de turbòt amb patates i cloïsses ■ Cazuela de rodaballo con patatas y almejas.....	32,00 €

iva inclòs ■ iva incluido

54. Parrillada de peix ■ <i>Parrillada de pescado</i>	69,50 €
55. Suquet de pescadors ■ <i>Suquet de pescadores</i>	69,50 €
56. Gambes de platja ■ <i>Gambas de playa</i>	S/M
57. Cigales a la brasa ■ <i>Cigalas a la brasa</i>	S/M
58. Llagosta a la parrilla (500 Gr.) ■ <i>Langosta a la parrilla (500 gr.)</i>	69,50 €
59. Cassola de mariscs ■ <i>Cazuela de mariscos</i>	69,50 €
60. Combinat de mariscs ■ <i>Combinado de mariscos</i>	69,50 €

BRASES I CARNES ■ BRASAS Y CARNES

61. Entrecotte a la brasa ■ <i>Entrecôte a la brasa</i>	22,50 €
62. Costelles de xai ■ <i>Costillas de cordero</i>	22,50 €
63. Costelles de cabrit a la milanesa ■ <i>Costillas de cabrito a la milanesa</i>	22,50 €
64. Cabrit al forn ■ <i>Cabrito al horno</i>	28,50 €
65. Filet a la brasa ■ <i>Solomillo de ternera</i>	26,00 €
66. Filet al pebre verd ■ <i>Solomillo a la pimienta verde</i>	26,50 €
67. Filet a la crema de Cabrales ■ <i>Solomillo a la crema de Cabrales</i>	26,50 €

LLEGUMS I COMPLEMENTS ■ LEGUMBRES Y COMPLEMENTOS

68. Carxofes (temporada) ■ <i>Alcachofas (temporada)</i>	19,50 €
69. Bolets (temporada) ■ <i>Setas (temporada)</i>	22,50 €
70. Pa torrat amb all i tomàquet ■ <i>Pan tostado con ajo y tomate</i>	3,00 €

DOLÇOS I POSTRES ■ DULCES Y POSTRES

71. Suc de taronja ■ <i>Zumo de naranja</i>	5,50 €
72. Sorbet de llimona ■ <i>Sorbete de limón</i>	7,00 €
73. Sorbet de mandarines ■ <i>Sorbete de mandarinas</i>	7,00 €
74. Comtessa gelada ■ <i>Comtessa helada</i>	7,00 €
75. Trufes gelades ■ <i>Trufas heladas</i>	7,00 €
76. Carro de pastisseria ■ <i>Carro de pastelería</i>	8,00 €
77. Pinya tropical ■ <i>Piña tropical</i>	7,00 €

iva inclòs ■ iva incluido

78. Kiwis al gran Marnier ■ <i>Kiwis al Gran Marnier</i>	7,00 €
79. Formatge manxec ■ <i>Queso manchego</i>	11,00 €
80. Formatge de cabrales ■ <i>Queso de cabrales</i>	11,00 €
81. Cafè irlandès ■ <i>Café irlandés</i>	8,00 €

ALTRES SUGGERIMENTS ■ OTRAS SUGERENCIAS

82. CLOÏSSES VIVES ALMEJAS VIVAS.....	S/M
83. OSTRES, ½ DOTZENA OSTRAS ½ DOCENA	S/M
84. ESCAMARLANETS AMB CEBA I VI BLANC CIGALITAS ENCEBOLLADAS AL VINO BLANCO	32,00 €
85. ANQUES DE GRANOTA, MEUNIÈRE ANCAS DE RANA MEUNIERE.....	21,50 €
86. POP A FEIRA AMB CATXELS PULPO A FEIRA CON CACHELOS	21,50 €
87. CARPACCIO DE LLOBARRO AMB PEBRE VERD CARPACCIO DE LUBINA A LA PIMIENTA VERDE.....	27,00 €
88. FOIE D'OCA TEMPERAT AMB MEL FOIE DE OCA TEMPLADO CON MIEL	26,00 €
89. TIRES DE PEBROT ESCALIVADES AMB LLAGOSTINS FREDS I VENTRESCA DE BONÍTOL TIRAS DE PIMIENTOS ESCALIVADOS CON LANGOSTINOS FRÍOS Y VENTRESCA DE BONITO	23,50 €
90. MEDALLONS DE LLAGOSTA AMB PATATES MOUSSOLINA D'ALL MEDALLONES DE LLANGOSTA CON PATATAS MOUSSOLINA DE AJO	38,50 €
91. PUNTES D'ESPARREC AMB VINAGRETA DE TOMÀQUET YEMAS DE ESPÁRRAGOS A LA VINAGRETA DE TOMATE	19,50 €
92. PATATA AL CAVIAR	43,50 €
93. ANGULAS DE AGUINAGA	S/M

iva inclòs ■ iva incluido