

## ENTRANTS FREDS ■ ENTRANTES FRÍOS

1. Amanida de favetes amb formatge fresc ■ *Ensalada de habitas con queso fresco* ..... 19,50 €
2. Amanida d'alvocat amb llamàntol ■ *Ensalada de aguacate con bogavante* ..... 38,50 €
3. Cabdells de Tudela amb pernil d'ànec ■ *Cogollos de Tudela con jamón de pato*..... 16,00 €
4. Escalivada amb anxoves ■ *Escalivada con anchoas* ..... 16,00 €
5. Anxoves naturals de L'Escala ■ *Anchoas naturales* ..... 19,00 €
6. Pernil serrà d'aglà ■ *Jamón serrano de bellota* ..... 28,00 €
7. Foie d'ànec fred amb mermelades ■ *Foie de pato frío con mermeladas* ..... 26,00 €
8. Carpaccio de bacallà ■ *Carpaccio de bacalao*..... 19,50 €
9. Carpaccio de bou al parmesà ■ *Carpaccio de buey al parmesano* ..... 22,50 €

## ENTRANTS CALENTS ■ ENTRANTES CALIENTES

10. Sopa de pescadors ■ *Sopa de pescadores* ..... 19,50 €
11. Cors de carxofa saltejats amb pernil ■ *Corazones de alcachofa salteados con jamón* ..... 19,50 €
12. Cards de Tudela gratinats amb foie ■ *Cardos de Tudela gratinados con foie* ..... 19,50 €
13. Favetes baby saltajades amb pernil ■ *Habitas baby salteadas con jamón* ..... 19,50 €
14. Mongetes de Tolosa amb cards i cloïsses ■ *Alubías pintas de Tolosa con cardos y almejas* ..... 26,00 €
15. Pebrots farcits mar i muntanya ■ *Pimientos rellenos mar y montaña*..... 18,00 €
16. Remenat de bolets i gambes ■ *Revoltillo de setas y gambas* ..... 22,50 €
17. Cargols al forn ■ *Caracoles al horno* ..... 19,50 €
18. Cloïsses a la marinera ■ *Almejas a la marinera*..... 26,00 €
19. Cloïsses al vi blanc amb bolets i jabugo ■ *Almejas al vino blanco con setas y jabugo* ..... 26,00 €
20. Tallarines de platja ■ *Tallarinas de playa* ..... 18,00 €
21. Calamarsets de platja amb biscaïna de pebrots ■ *Calamarcitos de playa con vizcaína y pimientos* .... 19,50 €
22. Calamarsets a l'andalusa ■ *Chipirones a la andaluza* ..... 22,50 €
23. Salmonets fregits ■ *Salmonetitos fritos* ..... 22,50 €
24. Seitons fregits a l'andalusa ■ *Boquerones fritos a la andaluza* ..... 18,00 €
25. Moralla de la costa ■ *Morralla de la costa* ..... 19,50 €
26. Mongetes seques fresques de Tudela amb cloïsses ■ *Pochas frescas de Tudela con almejas* ..... 26,00 €
27. Botifarró de Burgos ■ *Morcilla de Burgos* ..... 16,00 €
28. Foie d'ànec Poile al Calvados ■ *Foie de pato Poile al Calvados*..... 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.) .....	20,50 €
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.).....	22,50 €
33. Caldereta d'arròs amb llamàntol o llagosta (mín. 2 pers.) <i>Caldereta de arroz con bogavante o langosta (2 pers.) .....</i>	69,50 €
34. Paella marinera (mín. 2 pers.) ■ Paella marinera (mín. 2 pers.) .....	22,50 €
35. Paella valenciana (mín. 2 pers.) ■ Paella valenciana (mín. 2 pers.).....	22,50 €
36. Fideus negres (mín. 2 pers.) ■ Fideos negros (mín. 2 pers.) .....	20,50 €
37. Cassola de fideus amb marisc (mín. 2 pers.) ■ Cazuela de fideos con marisco (mín. 2 pers.) .....	20,50 €
38. Fideuà de Gandia (mín. 2 pers.) ■ Fideuá gandiense (mín. 2 pers.) .....	24,50 €
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.....	26,50 €
41. Bacallà al pil-pil ■ Bacalao al pil-pil .....	26,50 €
42. Bacallà a la llauna ■ Bacallá a la llauna .....	26,50 €
43. Lluç a la vasca ■ Merluza a la vasca .....	26,50 €
44. Llom de lluç Donosti ■ Lomo de merluza Donosti .....	26,50 €
45. Tronc de lluç al forn ■ Tronco de merluza al horno .....	26,50 €
46. Llenguado Meunière ■ Lenguado Meunière.....	26,50 €
47. Filets de llenguado a la taronja ■ Filetes de lenguado a la naranja.....	26,50 €
48. Medallons de llobarro o daurada a l'escabetx de llimona <i>Medallones de lubina o dorada al escabeche de limón .....</i>	26,50 €
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.....	26,50 €
52. Cassola de rap amb cigales i llagostins (Bona Cuina) <i>Cazuela de rape con cigalas y langostinos (Bona Cuina).....</i>	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> .....	75,50 €
55. Suquet de pescadors ■ <i>Suquet de pescadores</i> .....	75,50 €
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> .....	75,50 €
59. Cassola de mariscs ■ <i>Cazuela de mariscos</i> .....	75,50 €
60. Combinat de mariscs ■ <i>Combinado de mariscos</i> .....	75,50 €

## 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 COMPLEMENTÉS ■ 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> .....	6,50 €
72. Sorbet de llimona ■ <i>Sorbete de limón</i> .....	8,00 €
73. Sorbet de mandarines ■ <i>Sorbete de mandarinas</i> .....	8,00 €
74. Comtessa gelada ■ <i>Comtessa helada</i> .....	8,00 €
75. Trufes gelades ■ <i>Trufas heladas</i> .....	8,00 €
76. Carro de pastisseria ■ <i>Carro de pastelería</i> .....	10,00 €
77. Pinya tropical ■ <i>Piña tropical</i> .....	8,00 €

iva inclòs ■ iva incluido

78. Kiwis al gran Marnier ■ <i>Kiwis al Gran Marnier</i> .....	8,00 €
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> .....	10,00 €

## ALTRES SUGGERIMENTS ■ OTRAS SUGERENCIAS

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

iva inclòs ■ iva incluido