

## Entrantes

Jamón .....	12€
Quesos variados .....	12€
Sardina ahumada con tomate y tosta .....	3 €/u
Anchoa del Cantábrico doble cero .....	2,5€/u
Ensaladilla .....	5 €
Bravas .....	5€
Calamar a la plancha .....	16,50€
Sepia a la plancha .....	9 €
Croqueta caseras (6ud.) .....	6 €
Buñuelo de bacalao (6 ud.) .....	6 €
Mejillones .....	6 €
Verduras .....	8 €
Carpaccio de atún con rúcula y cola de gambas .....	11€
Carpaccio de ternera con rúcula y parmesano .....	11€
Gambas al ajillo (gambón 10 ud.) .....	12€
Gambas a la plancha (gambón 10 ud.) .....	12€
Pulpo a la brasa .....	16€

## Ensaladas

Ensalada César .....	8€
<i>la ensalada tradicional a nuestra manera</i>	
Tomate con ventresca casera .....	8€
<i>Carpaccio de tomate con hierbas del campo y con ventresca de elaboración casera</i>	
Ensalada de queso brie bacon, nueces y miel .....	8€
Aguacate y salmón ahumado .....	9€
Ensalada de temporada .....	7€

## Pasta

Pasta fresca con gambas .....	8€
Pasta fresca 4 quesos .....	8€
Pasta fresca a la carbonara .....	6,50€
(Tallarines, ravioli.....)	

## Carnes

Burguer Angus .....	7,90€
<i>carne angus, lechuga, tomate, cebolla y queso</i>	
Costilla con salsa barbacoa .....	9€
Tiras de ternera con patatas .....	9€
Pechuga de pollo con patatas .....	7,90€
Solomillo ibérico con salsa de champiñones....	10€
Entrecôte .....	12€
Solomillo .....	18€
Angus .....	19€
Chuletón (1kg) .....	36€
Parrillada de carne (2 personas) .....	26€

Salsa pimienta o champiñones ..... 1,50€

## Pescados

Atún a la plancha con verduras .....	12€
Dorada con verduras.....	12€
Lubina con verduras.....	12€
Parrillada de pescado (2 personas) .....	26€

## Arroces

Arroz del Senyoret .....	10€
Arroz bogavante meloso .....	18€
Paella valenciana .....	10€
Fideuà .....	10€

## Postres

Tarta de queso .....	3,50€
Tarta de chocolate.....	3,50€
Tiramisú .....	3,50€
Fruta .....	3,50€

Ración de pan ..... 1,50€

