



# CARTA RESTAURANTE



## Para empezar y compartir

€

- Milhojas de salmón ahumado con tomate, queso de cabra y aguacate 10,50
- Pimientos del piquillo caseros (preguntar cuál tenemos hoy) 9,90
- Croquetas de la casa (de jamón o solomillo al toque picante) 9,50/10,50
- Milhojas de verduras con queso de cabra 10,50
- Revuelto de la casa con gulas gambas y jamón ibérico cortado al momento 9,50
- Ensaladilla rusa 6,90
- Queso provolone al horno con base de tomate y cebollita pochada 7,70
- Jamón ibérico de campo 16,50
- Queso curado boffard reserva 10,50
- Ensalada mezclum con queso de cabra nueces y salsa miel mostaza 9,00

## Arroces (mínimo 2 personas)

(Por persona) €

- Arroz con bogavante 18,00
- Paella mixta 12,50
- Paella de marisco 12,90
- Arroz a banda 12,00
- Arroz negro con sepia, gambas y alioli 12,50
- Paella de pollo y verduras 11,50

## Platos Clásicos

€

- Espagueti a la carbonara 7,50
- Sopa de marisco con fideo cabellín 7,50
- Judiones con almejas y gambas 9,00
- Cazuela de gulas con gambas al ajillo y picante al gusto 9,00
- Ensalada mixta con lechuga iceberg, tomate, espárragos, cebolla, zanahoria, huevo cocido y bonito 8,50

## Pescados

€

- Bacalao gratinado a nuestra manera 14,00
- Dorada o lubina 13,50
- Salmón a la plancha con su guarnición y alioli 11,50
- Merluza a la vasca (al horno con salsa suave de verduras, gambas, almejas, espárragos y huevo) 14,00

## Carnes

€

- Entrecot de lomo alto con guarnición 16,90
- Solomillo de res con su guarnición 19,50
- Escalope de pollo con patatas fritas caseras 8,00
- Hamburguesa 100% vacuno 250 g con su cebollita pochada, lechuga, tomate y queso fundido 9,00
- Cachopo de ternera o de pollo con jamón queso y cebolla pochada 14,00
- Lomo alto cortado fino 250 gramos para preparar en cocina de hierro fundido con su guarnición a partir de medio kilo (250 gr.) 17,90
- Chuletas de cordero lechal 16,50