

Entrantes Fríos

SARDINA EN VINAGRE ESCABECHADA CON TOMATE Y PAN BRICOHE.

Pickled Sardines with Tomato and Brioche Bread.

3,50/Und.

ANCHOA DEL CANTÁBRICO CON QUESO FRESCO Y TOMATE.

Anchovy with fresh cheese and tomato.

4,50/Und.

ESGARRAET VALENCIANO CON VENTRESCA.

Valencian esgarraet with belly.

10,00€

AJOARRIERO Y PIPAS DE CALABAZA.

Ajoarriero and pumpkin seeds.

7,50€

TUMBET MALLORQUÍN

HORTALIZAS DE TEMPORADA CON CAPA DE SALSA DE
TOMATE.

Seasonal vegetables with a layer of tomato sauce.

8,00€

TARTAR DE SALMÓN MARINADO Y AGUACATE.

Salmon and avocado tartar.

21,00€

BARCO DE QUESOS VARIADOS .

Assorted cheese board.

11,00€

BARCO DE JAMÓN IBÉRICO DE CEBO Y QUESOS VARIADOS.

Iberian acorn-fed ham board.

13,50€

BARCO DE JAMÓN IBÉRICO DE CEBO Y QUESOS VARIADOS.

Ham and cheese boat.

17,00€

ENSALADILLA DE VENTRESCA ESTILO CALABLAVA.

Calablava style belly salad.

9,50€

NACHOS ESTILO CALABLAVA.

Calablava style nachos.

12,50€

PAN DE HOGAZA ACOMPAÑADO DE TOMATE

TRITURADO, ALLIOLI Y SOBASADA MALLORQUINA.

Loaf bread accompanied with crushed tomato, allioli and mallorcan sobrasada.

8,50€

Ensaladas

ENSALADA DE TOMATE DEL PERELLONET CON VENTRESCA SANTOÑA Y ACEITE EXTRA VIRGEN Y ENCURTIDOS.

Perellonet tomato salad with Santoña belly and extra virgin oil and pickles.

16,00€

ENSALADA MARINERA DE FRUTOS DEL MAR CON MAYONESA DE MOSTAZA Y MIEL.

Seafood seafood salad with mustard and honey mayonnaise.

18,00€



Platos Calientes

PATATAS CALABLAVA EN ALIOLI DE MORTERO Y PIMENTÓN AHUMADO.

Calablava-style bravas with mortar alioli and smoked paprika.

7,50€

CROQUETAS DE CARRILLERA CON SETAS SILVESTRES.

Cheek croquettes with wild mushrooms.

2,50/Und.

CROQUETAS DE BACALAO EN ALIOLI DE MORTERO.

Cod croquettes with mortar alioli.

2,50€/Und.

CROQUETA DE RABO DE TORO.

Bull tail croquette.

2,50€/Und.

CROQUETA DE CALAMAR EN TINTA NEGRA.

Squid in black ink croquette.

2,50€/Und.

TELLINAS.

Tellinas

13,50€

CLOCHINAS.

Clochinas

13,50€

CALAMAR DE PLAYA REBOZADO EN HARINA DE GARBANZO Y VINAGRETA DE PIÑONES.

Beach squid coated in chickpea flour and pine nut vinaigrette.

18,00€

FRITURA DE PESCADO VARIADO Y GAMBAS ROJA ARROCERA.

Frying various fish and red rice shrimp.

25,00€

PUNTILLA REBOZADA.

Battered lace.

12,00€

GAMBAS AL ESTILO ANDALUZ CON AJETES.

Andalusian style prawns.

13,50€

Arroces

FIDEUÁ DE FONDO DE MARISCO Y GAMBA ROJA.

Fine noodle paella with lobster and red shrimp stock.

20€ ración

PAELLA VALENCIANA DE POLLO, CONEJO Y ALCACHOFAS. (CARACOLES OPCIONALES)

Valencian paella with chicken, rabbit and artichokes. (Snails optional)

18,00€ ración

ARROZ NEGRO MARINERO DEL CABAÑAL.

Cabañal's black, seafood rice.

19,00€ ración

PAELLA DE SENYORET MARINERO.

"Senyoret" seafood paella.

20,00€ ración

PAELLA DE VERDURAS Y SETAS VARIADAS CON ENTRECOT TRINCHADO.

Paella with varied vegetables and mushrooms With carved entrecot.

25,00€ ración

ARROZ CON SECRETO DE CERDOO Y SOBRASADA MALLORQUINA.

Rice with pork secret and mallorcan sobrasada.

21,00€ ración

TIEMPO DE PREPARACIÓN MÍNIMO Y APROXIMADO: Paella valenciana, resto de arroces y fideuás, 45 min. En algunos momentos del servicio la espera puede ser de más de 60 min.

MINIMUM ESTIMATED PREP TIME: Valencian paella, 45 min. All fideuàs and rices, 45 min. In some moments of the service the wait can be more than 60 min.

No se cocinan paellas para 1 persona, la paella más pequeña será de 2 personas por lo que se pagan dos raciones mínimo. El precio arriba indicado es de una ración por lo que será x2, x3, x4 ... pero nunca x1. Máximo 2 tipos de arroz por mesa para mesas de 7 ó más personas. Para mesas de 2, 3, 4, 5 y 6 personas, un único arroz por mesa.

Paellas are not cooked for 1 person, the smallest paella will be for 2 people so you pay for two portions minimum. The price indicated above is for one serving so it will be x2, x3, x4... but never x1. No more than 2 different rices for tables with 7 or more people. Only one kind of rice for tables with 2, 3, 4, 5 and 6 people.

Carnes y Pescados

ENTRECOT Y SU GUARNICIÓN.

Entrecôte and its garnish.

26,00€

SOLOMILLO CERDO CON SALSA MOSTAZA.

Pork loin with mustard sauce.

17,50€

HAMBURGUESA 400G DE CARNE DE ANGUS, PAN BRIOCHE Y PATATAS.

400g Angus beef burger, Brioche bread AND POTATOES.

14,50€

BACALAO.

COD.

22,00€

LUBINA.

Sea bass.

21,00€

Postres

TORRIJA DE ENSAIMADA MALLORQUINA CON HELADO DE HORCHATA.

Mallorcan ensaimada torrija with horchata ice cream.

7,00€

TARTA DE QUESO ARTESANA.

Artisan cheese cake.

7,00€

BROWNIE DE CHOCOLATE COON HELADO.

Iced chocolate coon brownie.

7,00€

GOFRE DE LIEJA CON HELADO.

Liege waffle with ice cream.

7,00€

BARCO DE FRUTA.

Fruit boat.

6,00€

Vino Blanco

LADRÓN DE LUNAS /

D.O. Utiel Requena / Sauvignon Blanc, Macabeo.

Copa / Glass

4,00€

Botella / Bottle

21,00€

MIÑAXOIA /

Sin D.O. / Godello

Botella / Bottle

25,00€

NAVESUR /

D.O. Rueda / Verdejo

Copa / Glass

3,50€

Botella / Bottle

19,00€

NODUS CHARDONNAY /

D.O. Utiel Requena / Chardonnay

Botella / Bottle

27,00€

MUGA BLANCO /

D.O.Ca. Rioja / Garnacha blanca, Malvasia, Viura

Botella / Bottle

25,00€

RAMÓN BILBAO /

D.O. Rueda / Verdejo

Botella / Bottle

23,00€

RAMÓN BILBAO EARLY HARVEST /

D.O. Rueda / Verdejo

Copa / Glass

7,50€

Botella / Bottle

23,00€

MAR DE FRADES /

D.O. Rias Baixas Albariño

Botella / Bottle

30,00€

Vino Tinto

LÓPEZ DE HARO CRIANZA /

D.O.Ca. Rioja / Tempranillo

Copa / Glass

4,00€

Botella / Bottle

23,00€

EXCLUSIVE /

D.O. Utiel Requena / Bobal

Botella / Bottle

27,00€

NODUS MERLOT DELIRIUM /

D.O. Utiel Requena / Merlot

Botella / Bottle

31,00€

ALCORTA ROBLE /

D.O. Ribera del Duero / Tempranillo

Botella / Bottle

23,00€

CONDE DE SAN CRISTOBAL /

D.O. Ribera del Duero / Tempranillo

Copa / Glass

12,26€

Botella / Bottle

25,00€

LADRÓN DE LUNAS ROBLE /

D.O. Utiel Requena / Bobal

Botella / Bottle

34,00€

MUGA CRIANZA /

D.O.Ca. Rioja / Garnacha, Graciano, Mazuelo, Tempranillo

Botella / Bottle

32,00€

RAMON BILBAO EDICIÓN LIMITADA GARNACHA /

D.O.Ca. Rioja / Garnacha Tinta

Botella / Bottle

28,00€

Vino Rosado

NODUS ROSÉ /

D.O. Utiel Requena

Botella / Bottle

25,00€

RAMÓN BILBAO ROSADO /

D.O.Ca 2022 Garnacha Tinta

Copa / Glass

4,00€

Botella / Bottle

23,00€

RESERVA

Cervezas

HEINEKEN

Tirador 3,50€

Botellín 4,00€

HEINEKEN 0,0

Tirador 3,5€

Botellín 4,00€

AMSTEL RADLER

Tirador 3,50€

Botellín 4,00€

AMSTEL ORO

Tirador 3,50€

Botellín 4,00€

AGUILA SIN FILTRAR

Tirador 4,00€

Botellín 4,50€

CRUZCAMPO SIN GLUTEN

Tirador 3,50€

Botellín 4,00€

DESPERADOS

4,00€

TINTO DE VERANO

4,00€

Jarras

AGUA DE VALENCIA

Water of valencia

25,00€

SANGRÍA VINO TINTO

Red wine sangria

18,00€

SANGRÍA VINO BLANCO

White wine sangria

18,00€

SANGRÍA CAVA

Sangría cava

23,00€

TINTO VERANO

Summer red

15,00€

Café e Infusiones

(Solo servicio brunch, comidas y cenas)

CAFÉ SOLO

Espresso

2,00€

CAFÉ CORTADO

Coffee with a dash of milk

2,50€

CAFÉ BOMBON

Espresso with sweetened condensed milk

3,00€

CAFÉ TOCADO

Espresso with a little alcohol

3,50€

CARAJILLO

Coffee with alcohol

3,50€

CREMAET

'Cremaet'

4,00€

INFUSIONES

Infusions

2,50€

Refrescos

AGUA

Water

2,50€

AGUA CON GAS

Soda water

3,00€

REFRESCOS

Refreshments

3,00€

RED BULL/LIGHT

3,50€

ZUMOS/ PIÑA/NARANJA/MELOCOTÓN

Juices/ Pineapple/Orange/Peach

3,00€