

# Selma

RESTAURANTE

¡Volvemos más fuertes que nunca una temporada más!

Poco a poco conseguiremos parar esta pandemia mundial si llevamos a cabo las recomendaciones de seguridad necesarias.

Por ello, hemos adoptado todas y cada una de las medidas higiénico-sanitarias ofreciendo la máxima seguridad, manteniendo el servicio y la calidad desde hace más de 25 años.

\*Toda nuestra carta está disponible para llevar\*

*Para hacer boca un aperitivo...*

## Vermuts

---

CASA MARIOL	3,00
MARTINI, rojo/blanco	3,00
IZAGUIRRE, rojo/blanco	3,00
SISSET	3,00
GONZALEZ BIASS	3,50
MIRÓ, rojo/blanco	4,00
PADRÓ & Cº, rojo/blanco	4,00
LUSTAU, rojo/blanco	4,00
CAMPARI	4,00
BITTER (con alcohol)	4,00

## Cervezas

---

HEINEKEN (caña barril)	2,20
ESTRELLA GALICIA 1/3	2,50
KROMBACHER cerveza SIN	3,00
BADUM de Castelló (sin gluten)	3,50

## Vinos por copas

---

MANZANILLA, Solear	2,50
FINO, Tío Pepe	2,50
MANZANILLA, Lustau	2,75
Copa Vino blanco	2,75
Copa Vino tinto	2,75

## Refrescos

---

AGUA (500ml)	2,20
AGUA L.	2,75
AGUA con gas Vichi Catalá	3,00
FANTA naranja, limón	2,75
COCA-COLA normal, zero	2,75
AQUARIUS, BITTER(sin)	2,75
GASEOSA	2,75
JARRA DE SANGRIA	10,00

### *Para picar, compartir o individual...*

---

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO "00" (6 f.) con tomate natural	15,50
TERRINA DE FOIE hecha en casa, manzana y pan de frutas	16,50
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA "LAZO" de Huelva con pan de cristal	25,00
TARTAR DE SALMÓN marinado, encurtidos, aguacate y tostas	15,00
CEBICHE DE VIEIRAS aguacate y mango	16,00
ENSALADA DE TOMATE cebolleta, ventresca y aceitunas Kalamata	14,50
ENSALADA DE PERDÍZ escabechada, frutos secos y vinagreta de miel	15,00
ENSALADA DE VIRUTAS DE FOIE alcachofas y queso feta	15,00
ENSALADA DE CIGALAS salteado de alcachofas, habitas y jamón	16,00
BUÑUELOS DE BACALAO (6 u.)	9,00
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO (6 u.)	9,00
CROQUETAS DE RABO DE TORO (6 u.)	10,50
PIRULETAS DE GAMBAS cebolla caramelizada y salsa de soja (6 u.)	12,50
CANELÓN DE PATO con salsa de setas (u.)	4,40
PASTELITO de verduras y gambas en tempura (u.)	4,95
SEPIA "enterita" falsa carbonara y mayonesa de plancton	10,00
ALBÓNDIGAS DE BUTIFARRA Y SEPIA (6 u.)	10,50
MOLLEJAS DE TERNERA salteadas, puré de patata y ajo	13,00
PULPO DE ROCA con patata, "all i oli" y aceite de pimentón	14,00
CALAMAR DE PLAYA con su tinta, trigueros y piñones	14,50
GAMBAS AL AJILLO tradicionales	14,50

### *Un arroz como opción...*

---

*\*Solo por encargo y mínimo 2 raciones (para el momento consultar)*

PAELLA DE CASTELLÓ pollo, conejo, costilla, pimiento, judías y garrofó	14,50
ARROZ DEL SENYORET sepia, rape y gambas	14,00
ARROZ NEGRO CON CHIPIRONES alcachofas y ajos tiernos	14,00
FIDEUÁ DEL SENYORET (cabello de ángel) sepia, rape y gambas	14,00
ARROZ MELOSO DE RAPE Y GAMBAS	18,00
ARROZ DE CARABINEROS Y SEPIA	19,50
ARROZ DE BOGAVANTE (seco o caldoso)	21,00

### *O algo más elaborado...*

---

HUEVOS "POCHÉ" con crema de foie	13,00
BACALAO con gratinado de "all i oli" y sofrito de tomate	17,50
MERLUZA de pincho con gambas y salsa de galeras	19,80
RODABALLO sobre calabacín y salsa holandesa	22,00
LUBINA con verduras salteadas y jugo de calamar	22,00
CARRILLERA DE TERNERA rellena de manitas y setas	15,50
Lingote de COCHINILLO con manzana, salsa de naranja y clavo	17,00
PICHÓN en dos cocciones con su jugo y chutney de pera	22,00
ENTRECOT DE TERNERA "La Finca"	24,00
SOLOMILLO DE TERNERA con Foie fresco, salsa de oporto y ceps	24,00
PALETILLA DE CABRITILLO cocinada a baja temperatura	25,50

### *Terminar con algo dulce...*

---

HELADO CRUJIENTE DE VAINILLA con cremoso de chocolate	6,60
TARTA DE QUESO AL HORNO con frutos rojos y helado de fresa	6,60
"BOMBA" DE CHOCOLATE NEGRO con helado de mandarina	6,60
TORRIJA DE HORCHATA con helado de chufa	6,60
BROWNIE DE CHOCOLATE con helado de dulce de leche	6,60
TATÍN DE MANZANA con helado de vainilla	7,70
Copa de HELADO (2 bolas)	4,40

### *Acompañado por una copa de vino dulce...*

---

JORGE ORDOÑEZ N°2, moscatel	6,60
GRAMONA, vi de Gel	6,60
CASTAÑO, monastrell	6,60
LUSTAU, Pedro Ximénez	6,60
LUSTAU, Palo Cortado	6,60

*\*Disponemos de una tabla anexa, especificando ingredientes de los platos por posibles alergias o intolerancias alimenticias, según el reglamento 1169/201*

## *Acompañar con un Vino Blanco...*

---

### **VINS DE LA TERRA DE CASTELLÓ**

FLOR DE TARONGER <i>gewurztraminer, macabeo, moscatel</i>	15,00
BLANC DE CLOTÀS <i>macabeo (crianza en barrica)</i>	20,00

### **D.O. RIAS BAIXAS**

PAZO SEÑORANS <i>albariño (crianza sobre lias)</i>	21,00
PAZO DE RUBIANES <i>albariño (crianza sobre lias)</i>	22,00
ENVIDIA COCHINA <i>albariño (crianza sobre lias)</i>	23,00

### **D.O. RIBEIRO**

CUNQUEIRO <i>treixadura, godello, albariño, loureira</i>	17,00
CASAL DE ARMÁN <i>trixadura, godello, albariño (crianza)</i>	20,00

### **D.O. RUEDA**

JAVIER SANZ <i>verdejo</i>	17,00
JOSE PARIENTE <i>verdejo</i>	19,00
MIRLO BLANCO <i>verdejo (crianza barrica)</i>	20,00
JAVIER SANZ V MALCORTA <i>verdejo singular</i>	22,00
MARQUES DE RISCAL Limousin <i>verdejo (crianza)</i>	24,00
BELONDRADE Y LURTON <i>verdejo(crianza sobre lias y barrica)</i>	40,00

### **D.O. VALDEORRAS**

LOURO <i>godello, treixadura (crianza barrica)</i>	22,00
GUITIAN <i>godello (crianza sobre lias)</i>	23,00

### **D.O. Penedés**

GRAMONA MUSTILLAN <i>parellada</i>	15,00
PERFUM Can Sumoi <i>macabeo, moscatel</i>	18,00

### **D.O. RIOJA**

MUGA <i>viura, malvasia (crianza sobre lias y barrica)</i>	18,00
ALLENDE <i>viura, malvasia (crianza barrica)</i>	29,00
REMIREZ DE GANUZA <i>viura, malvasia (crianza barrica)</i>	32,00

### **D.O.VINOS DE PAGO EL TERRERAZO**

MESTIZAJE <i>merseguera, viognier, malvasia (crianza sobre lias)</i>	18,00
--	-------

### **TXAKOLI GORKA IZAGUIRRE**

TXAKOLI GORKA IZAGUIRRE	18,00
-------------------------	-------

### **VINOS DE LA TIERRA DE EXTREMADURA**

HABLA DE TI <i>sauvignon blanc</i>	18,00
------------------------------------	-------

### **D.O.VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEON**

TOMAS POSTIGO <i>verdejo (barrica)</i>	29,00
--	-------

### **D.O. COSTERS DEL SEGRE**

EKAM <i>riesling, albariño</i>	29,00
--------------------------------	-------

### **D.O. SOMONTANO**

ENATE <i>gewürztraminer</i>	20,00
-----------------------------	-------

### **D.O.VALENCIA**

VERSAT <i>verdil (crianza sobre lias)</i>	15,00
---	-------

<b>D.O. RIBERA SACRA</b> BRANDÁN <i>godello</i>	19,00
---	-------

### *Un Vino Rosado...*

---

<b>D.O. NAVARRA</b>	OTAZU	merlot	16,00
<b>D.O. SOMONTANO</b>	ENATE	cabemet sauvignon	16,00
<b>IGP. TRES RIBERAS</b>	CHIVITE LAS FINCAS	gamacha, tempranillo	16,00
<b>D.O. RIBERA DE DUERO</b>	CARMEN2018	albillo, tempranillo, gamacha	20,00

### *Un Cava, Champagne o Espumoso...*

---

<b>CHOZAS CARRASCAL, ROXANE</b>	Brut	macabeo, chardonnay	16,00
<b>MAGNANIMUS,</b>	Brut Reserva	chardonnay, macabeo	17,00
<b>RAVENTOS I BLANC,</b>	BLANC DE BLANCS	macabeo, xarello, parellada	20,00
<b>AT. ROCA,</b>	Brut Reserva	macabeo, xarello, parellada	20,00
<b>TORELLO,</b>	Brut Nature Gran Reserva	macabeo, xarello, parellada	22,00
<b>CHOZAS CARRASCAL ,</b>	Reserva Brut Nature	macabeo, chardonnay	23,00
<b>RAVENTOS I BLANC,</b>	(ROSAT) DE NIT	macabeo, parellada, xarello, monast	25,00
<b>PRIVAT LAIETA,</b>	Gran Reserva Brut Nature	chardonnay, pinot noir	28,00
<b>A T ROCA,</b>	(ROSAT) PEDREGAR Reserva		28,00
<b>GRAMONA IMPERIAL,</b>	Gran Reserva Brut	macabeo, xarello, chardonnay	29,00
<b>RECARERO TERRERS,</b>	Gran Reserva Brut Nature		29,00
<b>RAVENTOS I BLANC,</b>	TEXTURES DE PEDRA	xarello, bastard negre, sumoll	35,00
<b>MOËT &amp; CHANDON BRUT IMPERIAL</b>		chardonnay, pinot noir, pinot menier	55,00
<b>TAITTINGER BRUT RESERVE</b>		pinot meunier, pinot noir, chardonnay	57,00
<b>VEUVE CLICOT PONSARDIN BRUT</b>		pinot noir, pinot meunier, chardonnay	59,00
<b>PERRIER JOUËT GRAND BRUT</b>		chardonnay, pinot noir, pinot meunier	60,00

*o un Vino Tinto...*

---

**VINOS DE CASTELLÓN**

ROQUES NEGRES <i>syrah</i>	16,00
CLOTÀS <i>tempranillo</i>	22,00

**D.O UTIEL REQUENA**

CERRO GALLINA <i>bobal</i>	22,00
----------------------------	-------

**CAMPO DE BORJA**

TRES PICOS <i>gamacha</i>	22,00
---------------------------	-------

**D.O. BIERZO**

PETALOS DEL BIERZO <i>mencia</i>	24,00
----------------------------------	-------

**VINOS DE PAGO EL TERRERAZO**

MESTIZAJE <i>bobal, tempranillo, cabemet, syrah, gamacha, merlot</i>	19,00
FINCA TERRERAZO <i>bobal, tempranillo, cabemet</i>	33,00

**D.O. ALICANTE**

ENRIQUE MENDOZA <i>cabemet saugvinon, monastrell</i>	18,00
TARIMA HILL <i>monastrell</i>	19,00

**VINOS DE LA TIERRA DE EXTREMADURA**

HABLA DEL SILENCIO <i>syrah, cabemet, tempranillo</i>	18,00
---	-------

**VINOS DE MADRID**

EL HOMBRE BALA <i>gamacha</i>	24,00
-------------------------------	-------

**D.O.SOMONTANO**

ENATE <i>cabemet, tempranillo</i>	18,00
-----------------------------------	-------

**D.O. PRIORAT**

CAMINS DEL PRIORAT <i>cariñena, gamacha, cabemet, syrah</i>	24,00
ELS PICS <i>garnacha, cariñena</i>	24,00

**D.O.TORO**

ALMIREZ <i>tinta de toro</i>	25,00
SAN ROMAN <i>tinta fina</i>	33,00

**VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA**

MAURO <i>tinta fina, syrah</i>	37,00
--------------------------------	-------

## D.O. RIBERA DE DUERO

SEMELÉ Crianza	<i>tinto fino, merlot (1/2litro)</i>	14,00
FINCA RESALSO Roble	<i>tinto fino</i>	18,00
CARMELO RODERO 9 meses	<i>tinto fino</i>	18,00
PRUNO, 12 meses	<i>tinto fino, cabemet</i>	20,00
COMENGE Crianza 2017	<i>tinto fino</i>	22,00
PESQUERA Crianza	<i>tinto fino</i>	26,00
EMILIO MORO Crianza	<i>tinto fino</i>	27,00
ALONSO DEL YERRO Crianza	<i>tinto fino</i>	27,00
CARMELO RODERO Crianza	<i>tinto fino, cabemet</i>	28,00
PAGO DE LOS CAPELLANES Crianza	<i>tinto fino, cabemet</i>	30,00
TOMAS POSTIGO Crianza	<i>tinto fino</i>	36,00
PSI 2013	<i>tinto fino</i>	39,00

## D.O. RIOJA

IZADI Crianza	<i>tempranillo</i>	18,00
SIERRA CANTABRIA Crianza	<i>tempranillo</i>	18,00
PIES NEGROS Crianza	<i>tempranillo, graciano</i>	19,00
VIÑA ALBERDI Crianza	<i>tempranillo, mazuelo</i>	20,00
SELA Crianza, (RODA)	<i>tempranillo, graciano</i>	23,00
FINCA LOS LOCOS Crianza	<i>tempranillo, graciano</i>	26,00
VALENCISO, RV.	<i>tempranillo</i>	28,00
VIÑA ARDANZA, RV.	<i>tempranillo, gamacha</i>	29,00
FINCAS DE GANUZA, RV.	<i>tempranillo, graciano</i>	34,00
SAN VICENTE	<i>tempranillo</i>	46,00