

Selma

RESTAURANTE

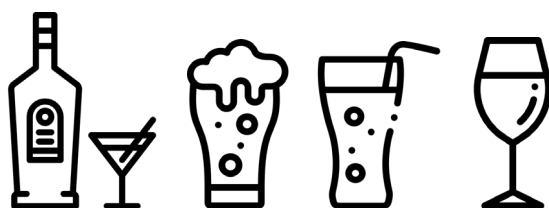
Cuando el producto y la tradición se unen.

*Somos ese restaurante "de siempre"
en el que te hacemos sentir como en casa.*

*Nos representa la cocina tradicional,
de mercado con toques vanguardistas y modernos.*

La Carta





“Una buena comida comienza con un aperitivo”

Vermuts

CASA MARIOL	3,00
MARTINI Rojo / Blanco	3,00
IZAGUIRRE RESERVA Rojo	4,00
SISSET	3,00
GONZALEZ BYASS	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

Vinos por copas

LUSTAU, Manzanilla Papirusa	2,75
LUSTAU, Jarana Fino	2,75
Copa de vino blanco	2,75
Copa de vino tinto	2,75

Cervezas

HEINEKEN (caña barril)	2,20
ESTRELLA GALICIA (1/3)	2,50
KROMBACHER sin alcohol	3,00
BADÚM de Castelló	3,50

Refrescos

AGUA (500ml)	2,20
AGUA (1L)	2,75
VICHY CATALÁN Agua con gas	3,00
FANTA Naranja / Limón	2,75
COCA-COLA normal / zero	2,75
AQUARIUS Naranja / Limón	2,75
NESTEA	2,75
LA CASERA Gaseosa	2,75
TINTO DE VERANO	3,00
SANGRÍA	10,00
BITTER sin alcohol	2,75

Precios en euros con I.V.A. incluido.

Pan y aperitivo 1,65€.

Abriendo boca

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA "LAZO" de Huelva con pan de cristal	25,00/ 14,00
TERRINA DE FOIE hecha en casa, manzana y pan de frutas	16,50
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO "00" (6 f.) con tomate	15,00/ 7,50
TARTAR DE SALMÓN marinado, encurtidos, aguacate y tostas	15,00

Entradas frías

ENSALADA DE CIGALAS salteado de alcachofas, habitas y jamón	16,00
ENSALADA DE TOMATE cebolleta, ventresca y aceituna Kalamata	14,50
ENSALADA DE VIRUTAS DE FOIE alcachofas y queso feta	15,00

Los clásicos

ENSALADA DE PERDÍZ escabechada, frutos secos y vinagreta de miel	15,00
CROQUETAS DE RABO DE TORO (6 ud.)	10,50
PIRULETAS DE GAMBAS con cebolla caramelizada (6 ud.)	12,50
PULPO DE ROCA con patata, <i>all i oli</i> y aceite de pimentón	14,00
BUÑUELOS DE BACALAO (6 ud.)	9,00
GAMBAS AL AJILLO	14,00

Raciones más elaboradas

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO (6 ud.)	9,00
CANELÓN DE PATO con salsa de setas (ud.)	4,95
ALBÓNDIGAS DE BUTIFARRA Y SEPIA (6 ud.)	10,50
SEPIA "enterita" falsa carbonara y mayonesa de plancton	10,00
PASTELITO de verduras y gambas en tempura (ud.)	4,95
CALAMAR de playa en su tinta, trigueros y piñones	16,50

Precios en euros con I.V.A. incluido.

El registro de las alergias presentes en nuestros platos está disponible a petición de nuestro personal.

Pan y aperitivo 1,65€.

Los pescados

BACALAO con gratinado de <i>all i oli</i> y sofrito de tomate	17,50
RODABALLO sobre calabacín y salsa holandesa	22,00
CORVINA con gambas salsa de coco y curry	17,00
LUBINA con verduras salteadas y jugo de calamar	22,00

HUEVOS <i>POCHÉ</i> con crema de foie	13,00
---------------------------------------	-------

Las carnes

Lingote de COCHINILLO con manzana, salsa de naranja y clavo	17,00
CARRILLERA DE TERNERA rellena de manitas y setas	15,50
SOLOMILLO DE TERNERA con foie fresco, salsa de oporto y ceps	24,00
ENTRECOTE DE TERNERA "La Finca"	24,00
PICHÓN en dos cocciones con su jugo y chutney de pera	24,00
PALETILLA de Cabritillo cocinada a baja temperatura	25,50

Los arroces

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 DE CARABINEROS Y SEPIA	19,50
ARROZ DE BOGAVANTE (seco o meloso)	21,00
ARROZ NEGRO CON CHIPIRONES alcachofas y ajos tiernos	14,00
ARROZ MELOSO DE RAPE Y GAMBAS	18,00
FIDEUÁ DEL SENYORET (cabello de ángel) sepia, rape y gambas	14,00
FIDEUÁ DE MAGRET DE PATO (cabello de ángel) ceps, ajos tiernos y foie	15,00

(mínimo 4 personas)

Precios en euros con I.V.A incluido.

El registro de las alergias presentes en nuestros platos está disponible a petición de nuestro personal.

Pan y aperitivo 1,65€.

Los postres

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

Para acompañarlos

JORGE ORDOÑEZ N°2, Moscatel	6,60
GRAMONA, Vi de gel	6,60
LUSTAU, Pedro Ximenez	6,60
LUSTAU, Palo Cortado	6,60

Precios en euros con I.V.A. incluido.

El registro de las alergias presentes en nuestros platos está disponible a petición de nuestro personal.

Pan y aperitivo 1,65€.

“Clases de vino solo hay dos: el buen vino y el mejor vino”

Vinos Rosados

I.G.P. Tres Riberas

CHIVITE LAS FINCAS 16,00

Garnacha, Tempranillo

D.O. Somontano

ENATE 16,00

Cabernet Sauvignon

D.O. Ribera de Duero

CARMEN 20,00

Albariño, Tempranillo, Garnacha

Cavas, Champagnes, Espumosos

ROXANE Brut 16,00

Macabeo, Chardonnay

MAGNANIMUS Brut Reserva 17,00

Macabeo, Chardonnay

CHOZAS CARRASCAL Reserva Brut Nature 23,00

Macabeo, Chardonnay

RAVENTÓS I BLANC Blanc de blancs 20,00

Macabeo, Xarel·lo, Perellada

AT. ROCA Brut Reserva 20,00

Macabeo, Xarel·lo, Perellada

TORELLÓ Brut Nature Gran Reserva 22,00

Macabeo, Xarel·lo, Perellada

RECAREDO TERRERS Brut Nature Gran Reserva 29,00

Macabeo, Xarel·lo, Perellada

RAVENTÓS I BLANC Rosat de Nit 25,00

Macabeo, Xarel·lo, Perellada, Monastrell

GRAMONA IMPERIAL Gran Reserva Brut 29,00

Macabeo, Xarel·lo, Chardonnay

RAVENTÓS I BLANC Textures de Pedra 35,00

Xarel·lo, Bastard Negre, Sumoll

PRIVAT LAIETA Gran Reserva Brut Nature 28,00

Chardonnay, Pinot Noir

MOËT & CHANDON Brut Imperial 55,00

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

TAITTINGER Brut Reserve 57,00

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

VEUVE CLICOT Ponsardin Brut 59,00

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

PERRIER JOÛET Grand Brut 60,00

Chardonnay, Pinot Noir

Vinos Blancos

Vins de la Terra de Castelló	
FLOR DE TARONGER	15,00
<i>Gewürztraminer, Macabeo, Moscatell</i>	
D.O. Rias Baixas	
PAZO DE SEÑORANS	21,00
<i>Albariño (Crianza sobre lias)</i>	
ENVIDIA COCHINA	23,00
<i>Albariño (Crianza sobre lias)</i>	
D.O. Ribeiro	
CUNQUEIRO	17,00
<i>Albariño, Treixadura, Godello, Loureira</i>	
CASAL DE ARMÁN	20,00
<i>Albariño, Treixadura, Godello (Crianza)</i>	
D.O. Rueda	
JAVIER SANZ	17,00
<i>Verdejo</i>	
JOSÉ PARIENTE	19,00
<i>Verdejo</i>	
MIRLO BLANCO	20,00
<i>Verdejo (Crianza en barrica)</i>	
MARQUÉS DE RISCAL Limousin	24,00
<i>Verdejo (Crianza)</i>	
BELONDRADE Y LURTON	40,00
<i>Verdejo (Crianza sobre lias y en barrica)</i>	
D.O. Valdeorras	
LOURO	22,00
<i>Godello, Treixadura (Crianza sobre lias)</i>	
GUITIAN	23,00
<i>Godello (Crianza sobre lias)</i>	
D.O. Penedés	
MUSTILLÁN	15,00
<i>Parel-lada</i>	
PERFUM Can Sumoi	18,00
<i>Macabeo, Moscatell</i>	
D.O. Rioja	
MUGA	18,00
<i>Viura, Malvasia (Crianza sobre lias y en barrica)</i>	
ALLENDE	29,00
<i>Viura, Malvasia (Crianza en barrica)</i>	
REMIREZ DE GANUZA	32,00
<i>Viura, Malvasia (Crianza en barrica)</i>	

Vinos Blancos

Vinos de Pago el Terrerazo	
MESTIZAJE	18,00
<i>Merseguera, Viognier, Malvasia (Crianza sobre lias)</i>	
D.O. Bizkaiko Txakolina	
GORKA IZAGUIRRE TXAKOLI	18,00
<i>Hondarrabi Zuri, Hondarrabi Zerratia</i>	
Vinos de la Tierra de Castilla y León	
TOMÁS POSTIGO	29,00
<i>Verdejo (Crianza en barrica)</i>	
D.O. Costers del Segre	
EKAM	29,00
<i>Albariño, Riesling</i>	
Vinos de la Tierra de Extremadura	
HABLA DE TI	18,00
<i>Sauvignon blanc</i>	
D.O. Somontano	
ENATE	20,00
<i>Gewürztraminer</i>	
D.O. Valencia	
VERSAT	15,00
<i>Verdil (Crianza sobre lias)</i>	
D.O. Ribera Sacra	
BRANDÁN	19,00
<i>Godello</i>	
D.O. Navarra	
LEGARDETA	19,00
<i>Chardonnay</i>	

Vinos Tintos

Vins de la Terra de Castelló

ROQUES NEGRES 16,00

Syrah

CLOTÀS 22,00

Tempranillo

D.O. Utiel Requena

CERRO GALLINA 22,00

Bobal

Campo de Borja

TRES PICOS 22,00

Garnacha

D.O. Bierzo

PÉTALOS DEL BIERZO 24,00

Mencía

Vinos de Pago el Terrerazo

MESTIZAJE 19,00

Bobal, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Garnacha, Merlot

FINCA EL TERRERAZO 33,00

Bobal

D.O. Alicante

ENRIQUE MENDOZA 18,00

Cabernet Sauvignon, Monastrell

TARIMA HILL 19,00

Monastrell

Vinos de la Tierra de Extremadura

HABLA DEL SILENCIO 18,00

Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo

Vinos de Madrid

EL HOMBRE BALA 24,00

Garnacha

D.O. Somontano

ENATE 18,00

Cabernet Sauvignon, Tempranillo

D.O. Priorat

CAMINS DEL PRIORAT 24,00

Cariñera, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Syrah

ELS PICS 24,00

Cariñera, Garnacha

D.O. Toro

ALMIREZ 25,00

Tinta de Toro

SAN ROMÁN 33,00

Tinta fina

Vinos de la Tierra de Castilla

MAURO 37,00

Tinta fina, Syrah

Vinos Tintos

D.O. Ribera de Duero	
SEMELÉ Crianza (1/2L)	14,00
<i>Tinto fino, Merlot</i>	
FINCA RESALSO Roble	18,00
<i>Tinto fino</i>	
CARMELO RODERO 9 meses	18,00
<i>Tinto fino</i>	
PRUNO 12 meses	20,00
<i>Tinto fino, Cabernet Sauvignon</i>	
COMANGE Crianza	22,00
<i>Tinto fino</i>	
PESQUERA Crianza	26,00
<i>Tinto fino</i>	
VILLA MAGNA	26,00
<i>Tinto fino</i>	
EMILIO MORO Crianza	27,00
<i>Tinto fino</i>	
ALONSO DEL HIERRO Crianza	27,00
<i>Tinto fino</i>	
CARMELO RODERO Crianza	28,00
<i>Tinto fino, Cabernet Sauvignon</i>	
PAGO DE LOS CAPELLANES Crianza	30,00
<i>Tinto fino, Cabernet Sauvignon</i>	
TOMÁS POSTIGO Crianza	36,00
<i>Tinto fino</i>	
PSI 2013	39,00
<i>Tinto fino</i>	
D.O. Rioja	
IZADI Crianza	18,00
<i>Tempranillo</i>	
SIERRA CANTABRIA Crianza	18,00
<i>Tempranillo</i>	
PIES NEGROS Crianza	19,00
<i>Tempranillo, Graciano</i>	
VIÑA ALVERDI Crianza	20,00
<i>Tempranillo, Mazuelo</i>	
SELA Crianza (RODA)	23,00
<i>Tempranillo, Graciano</i>	
FINCA LOS LOCOS Crianza	26,00
<i>Tempranillo, Graciano</i>	
VALENCISO, RV.	28,00
<i>Tempranillo</i>	
VIÑA ARDANZA, RV.	29,00
<i>Tempranillo, Garnacha</i>	
FINCAS DE GANUZA, RV.	34,00
<i>Tempranillo, Graciano</i>	
SAN VICENTE	46,00
<i>Tempranillo</i>	