



“Cuando el producto y la tradición se unen”

ENTRANTES

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100 % “2 Montaneras” | 28
con pan de cristal y tomate natural rallado

TERRINA DE FOIE hecha en casa | 20
con compota de manzana, oporto y pan de frutas

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO ‘000’ | 20
sobre “Tomata de penjar” y piñones (6f)

TARTAR DE SARDINA AHUMADA | 17
con base de aguacate y tostas de pan

VIEIRAS EN ESCABECHE | 18
con verduritas y cebolla roja encurtida

ENSALADA DE TOMATE DE TEMPORADA | 17
con cebolla tierna, ventresca, aceitunas Kalamata y piparras

ENSALADA DE CIGALAS | 18
con sofrito de alcachofas, habitas, jamón y tomatitos cherry

ENSALADA DE PERDÍZ ESCABECHADA | 18
con frutos secos, pasas y vinagreta de miel-mostaza

PULPO DE ROCA | 16
sobre patata con “all i oli” y aceite de pimentón

GAMBAS AL AJILLO | 16
al estilo tradicional

SEPIA “ENTERITA” | 12
rebozada, falsa carbonara y mayonesa de plancton

CROQUETAS DE RABO DE TORO | 12
con su salsa (6 ud.)

PIRULETAS DE GAMBAS | 13,5
cebolla caramelizada, salsa de soja (6 ud.)

BUÑUELOS DE BACALAO | 12
cremosa masa de patata y bacalao (6ud.)

ALBÓNDIGAS MAR Y MONTAÑA | 12
bull blanc, sepia (6ud.)

CREPE DE VERDURAS Y SETAS | 7
con salsa de ceps (ud.)

PASTELITO | 5
verduras y gambas en tempura (ud.)

ARROCES CON D.O.

SÓLO AL MEDIODÍA

Los arroces/ fideuá son por encargo. El mínimo son 2 raciones y solo se servirá un tipo de arroz/ fideuá por mesa.

PAELLA DE CASTELLÓ | 19

pollo, conejo, costilla, garrofón, judía, pimiento rojo

ARROZ DEL "SENYORET" | 18

calamar, rape, gambas

ARROZ NEGRO | 19

chipirones, ajos tiernos, alcachofas

ARROZ DE CARABINEROS | 21

carabineros, sepia, ajos tiernos

FIDEUÁ DEL "SENYORET" | 18

fideo cabello de ángel, calamar, rape, gambas

FIDEUÁ DE MAGRET DE PATO | 19

fideo cabello de ángel, ceps, foie, ajos tiernos (mín.4pax)

MELOSO DE RAPE | 20

arroz meloso, gambas, alcachofas, rape

ARROZ AL HORNO | 19

costilla, morcilla, garbanzos, patata, tomate

HUEVOS

HUEVOS POCHÉ | 15

salsa de foie

PESCADOS

CORVINA | 21

con gambas, salsa de coco y lima

BACALAO | 22

gratinado de "all i oli" y sofrito de tomate

RODABALLO | 26

con crema y salteado de calabacín

TATAKY DE ATÚN Balfegó | 26

salsa de anchoa y asadillo

TARTAR DE ATÚN Balfegó | 26

CARNES

COCHINILLO | 17

con manzana, salsa naranja y clavo

STEAK TARTAR | 24

al estilo tradicional

ENTRECOTE DE TERNERA LA FINCA | 27

con patatas fritas y pimientos de padrón

SOLOMILLO DE TERNERA | 27

con foie fresco, salsa de oporto y ceps

PALETILLA DE CABRITILLO | 30

elaborada a baja temperatura

Precios en euros con I.V.A incluido. Disponemos de carta de alérgenos consulte a nuestro personal.

Todo el pescado que se consume crudo, en escabeche o en salazón procede de pescado previamente congelado, según el Real Decreto 1420/2006.