

ENTRANTES



PAN Allioli y AOVE de MASOS 🍷	1,5 €
MARINERA con anchoa del cantábrico 🍷	3 €
FOCACCIA con espencat 🍷	3 €
BERENJENA a la llama con queso de cabra y miel 🍷	9. €
TOMATE DE PROXIMIDAD, con salazones 🍷	10 €
TOMATE DE PROXIMIDAD, con ventresca 🍷	10 €
CROQUETAS CASERAS (unidad) 🍷🍷	2 €
FLOR DE ALCACHOFA CON JAMÓN IBÉRICO (unidad) 🍷	6 €
TARTAR DE SALMON Y AGUACATE 🍷🍷	16 €
GAMBAS AL AJILLO 🍷🍷	18 €
JAMÓN IBÉRICO y pan con tomate	18 €
CALAMAR PLANCHA con ratatouille y vinagreta de lima-limón y huevas de mújol 🍷	20 €
CALAMAR A LA PLANCHA con sobrasada de cerdo ibérico 🍷	20 €
PULPO A LA PLANCHA con costra de pimentón de La Vera y vegetales a la llama 🍷	20 €

CARNES

PRESA IBÉRICA con puré de boniato y naranja 🍷🍷	19 €
CORDERO ASADO DE BURGOS 🍷	19 €
SOLOMILLO DE VACUNO MAYOR 🍷	22 €
CHULETA DE VACUNO MAYOR 1 kg. Aprox.(30 días de maduración) 🍷	60 €
HAMBURGUESA DE VACUNO MAYOR con queso de Callosa 🍷🍷	12 €
ENTRECOTE DE TXOGITXU	19 €

PESCADOS

LUBINA (2.5-3 KG.) con salsa de cítricos y jengibre 🍷🍷	20 €
RODABALLO con salsa de azafrán 🍷🍷	20 €
BACALAO (EL BARQUERO) club ranero 🍷🍷	22 €
SUQUET DE PESCADO 🍷	18 €



PASTA



RAVIOLI DE GORGONZOLA con salsa 4 quesos	  	14 €
RIGATTONI A LA BOLOGNESE con lascas de parmesano	 	14 €
TAGLIATELLI A LA CARBONARA	  	14 €

ARROCES (Precio por ración, mínimo 2 raciones)

ARROZ A BANDA con verduritas	  	16 €
ARROZ A LA VALENCIANA con pollo, conejo, judías verdes, garrofón, alcachofa		17 €
ARROZ DE PRESA IBÉRICA con verduras		17 €
ARROZ DEL SENYORET	   	18 €
ARROZ DE MARISCO DE LA BAHÍA DE ALTEA	   	20 €
ARROZ CON BOGAVANTE	 	22 €

POSTRES

COPA DE HELADO	 	6 €
FRUTA FRESCA VARIADA		6 €
CRÉME BRULÉE con turrón	   	7 €
TARTAS CASERAS	  	7 €
CRÉPE SUZETTE	    	7 €
TARTA DE CHOCOLATE VALOR	   	8 €
SURTIDO DE QUESOS (4 variedades)		9 €

ALÉRGENOS

 CRUSTÁCEO	 PESCADO	 SULFITOS	 LECHE	 GLUTEN	 MOSTAZA
 HUEVOS	 APIO	 SOJA	 MOLUSCOS	 FRUTOS SECOS	 SÉSAMO