

### PICADAS DEL MAR

Pulpo a la gallega	15 €	🐚
Tellinas, mejillones, clóchinas	13 €	🐚
Berberechos, navajas	14 €	🐚
Canaillas con all i oli	18 €	🐚
Gamba al ajillo	15 €	🦞
Sepia plancha o rebozada	12 €	🐙 🌿
Fritura de pescado	18 €	🐟 🌿
Sepionets a la plancha en su tinta	15 €	🐚
Cazuelita de puntilla con ajetes y habitas	15 €	🐟 🐚
Calamar plancha con verduritas	18 €	🐟 🐚
Anchoas del Cantábrico SelecciónOO(ud)	2.5 €	🐟 🐚

### ENTRANTES DE LA TIERRA

Jamón ibérico de bellota "Lazo"	22 €	
Caña de lomo y queso	18 €	🍷
Parrillada de la huerta	14 €	
Patatas bravas	6 €	🍷
Molleja de ternera al grill	16 €	

### ENSALADAS

•de perdiz	18 €	🍷
•de tomate con bonito o ventresca	14 €	🐟
•templada con frutos de mar	14 €	🍷 🐟 🥗
•de ahumados y salazones	14 €	🍷 🐟 🥗

### REVUELTOS

•de boletus Edulis con foie	15 €	🍷
•de trigueros, salmón y gambas	14 €	🍷 🐟
•patatas pobres con jamón de bellota	15 €	🍷

### MARISCOS

Quisquilla cocida (10ogr.)	12 €	🦞
Gamba plancha o a la sal (10ogr.)	18 €	🦞
Cigala plancha (10ogr.)	13 €	🦞
Cigalita salteada con ajetes (10ogr.)	11 €	🦞
Almeja fina de cuchillo (10ogr.)	14 €	🐚
Ostras Gillardeau (ud.)	4 €	🐚
Ostras Marennes-Oléron (ud.)	4 €	🐚
Ostra gallega (ud.)	4 €	🐚

### CAPRICHOS

Boquerones al ajillo	13 €	🐟
Virutas de rape	16 €	🐟 🌿
Cocochas de merluza	20 €	🐟
Ortiguillas en tempura	16 €	🐟 🌿
Canelón de pollo, setas y trufas	6 €	🌿

### NUESTRA COCINA

### ARROCES

Meloso de Marisco con almejas	18 €	🦞 🐟 🐚
Bogavante	22 €	🦞 🐟
Boletus con puntillas	16 €	🦞 🐟
Monte (invierno)	16 €	
Rape y cigalas	18 €	🦞 🐟
Seco de Langosta	22 €	🦞
De Marisco	16 €	🦞 🐟 🐚
Pelat	16 €	🦞 🐟
Al horno	15 €	
Paella valenciana	16 €	
Negro con chipirones	16 €	🐚 🐟
Fideuà de marisco o negra	16 €	🌿 🦞 🐟 🐚

Precio por ración. Arroces por encargo, mínimo 2 personas.

### PESCADOS

Merluza del Pincho espalda o encebollada	20 €	🐟 🍷
Bacalao gratinado o espalda	20 €	🐟 🍷
Rodaballo	20 €	🐟
Lubina-Dentón salvaje de playa	20 €	🐟
Suquet de pescadores	20 €	🐟 🦞 🌿
All i pebre de anguilas o rape	18 €	🐟
Cazuela de pescado al horno	20 €	🐟 🍷 🐚

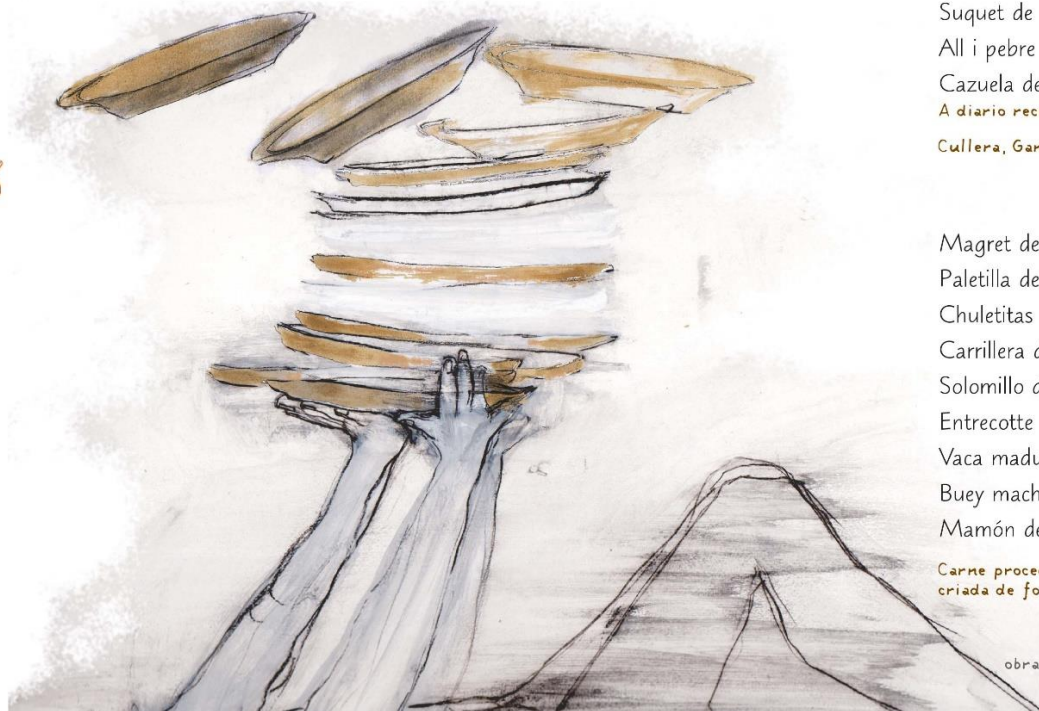
A diario recibimos producto fresco de las lonjas de Cullera, Gandía y Dénia.

### CARNES

Magret de pato	17 €	
Paletilla de cordero al horno	18 €	
Chuletitas de lechal rebozadas o grill	16 €	🌿
Carrillera de ternera estofada	18 €	🌿
Solomillo de ternera	22 €	
Entrecotte Rubia del valle del Esla (León)	18 €	
Vaca madurada (Kg.)	50 €	
Buey macho, del Esla edad 4 años (Kg.)	70 €	
Mamón del valle del Esla (Kg.)	60 €	

Carne procedente de las mejores cabañas del país, criada de forma tradicional.

Todos los precios con IVA incluido



obra gráfica de Carmen Lindo · diseño Pacosales