

Entrantes *Starters*

Jamón de jabugo
Jabugo cured ham

Queso Manchego muy curado
Cured manchego cheese

Montadito de foie
Foie gras on bread

Croquetas caseras de diferentes sabores
Homemade rissoles (per serving)

Verduras a la plancha
Fried cabbage vegetables

Verduras en tempura
Vegetable tempura

Boletus con ajos tiernos
Boletus with garlic

Ensaladas *Salads*

Ensaladilla Rusa
Russian salad

Ensalada de tomate valenciano con cebolla
tomato salad with onion.

Ensalada de tomate con ventresca
Quartered tomato salad

Ensalada de perdiz en escabeche
Marinated Partridge salad

Ensalada de pimiento asado con ventresca y tomate rallado
Salad of broil paprika with tuna and tomato

Entrantes *Marinos* *Seafood Starters*

Anchoa de Santoña
Santoña's Anchovies

Mojama de Almadraba
Salted Tuna

Huevo de atún
Tuna roe

Chipirones de playa
Beach Squid

Chipirones encebollados
Squid cooked with onion

Puntillas de calamar de playa
Beach squid tips

Pulpo a Feira
Feira Octopus

Pulpo crujiente
Crispy Octopus

Calamares Romana o plancha
Dry Fried or battered squid

Calamares en tempura
Squid tempura

Gambas blancas frescas al ajillo
Fresh white shrimps in garlic

Tartare de atún rojo
Red tuna tartare

Salpicón de marisco frío
Seafood cocktail

Marisco *Selfish*

Gamba roja de Dènia (por peso)
Shrimps of Dènia (by weight)

Cigalas (por peso)
Crayfish (by weight)

Ostras (unidad)
Oysters (unit)

Langosta al ajillo o a la plancha (500 gr.)
Onion lobster (500 gr.)

Bogavante al ajillo o a la plancha (1000 gr.)
onion bogavante (1000 gr)

Bogavante en ensalada (1000 gr.)
salad of bogante (1000 gr)

Angula con yema de huevo (100 gr)
egg burgeon with angula (100 gr)

Angula a la bilbaína (100 gr)
bilbaína's angula (100 gr)

Angula en ensalada (100 gr)
salad of angula (100 gr)

Carnes

Meat dishes

Entrecot de Buey de Lugo

Sirloin steak

Solomillo de ternera

Fillet of veal

Solomillo de ternera con foie braseado

sirloin of calf with foie

Steak tartare

Steak tartar

Pescado de Playa

Fish dishes

Rodaballo

turbot

Lubina

bass

Merluza

Gilt head fish

Lenguado

sole

Gallo San Pedro

saint peter dory (whole)

*Todos los pescados se pueden hacer a la plancha, a la espalda o en “suquet”.

*La merluza también se puede cocinar “a la romana” o al vapor por picadillo de tomate.

Arroces

Rices

Arroz meloso con gamba de Dénia

Arroz seco de marisco

Dry rice with selfish (minimum 2 people)

Arroz caldoso de marisco

Wet rice with selfish (minimum 2 people)

Arroz caldoso de Bogavante

Rice with red lobster stock (minimum 2 people)

Arroz caldoso de langosta

Rice with lobster stock (minimum 2 people)

Paella Valenciana pollo, conejo, y caracoles

(Por encargo, 2 raciones mínimo)

“paella Valenciana” chicken, rabbit and snails

(for 2 people ordered)

Fideuà de marisco (mínimo 2 personas)

selfish fideua (2 people)

Fideuà de bogavante (mínimo 2 personas)

Fideua of red lobster