



## Entradas frías

Marinera Bisturí	3,50 €
Ensaladilla rusa	5,00 €
Ensaladilla de merluza con huevas de trucha	6,00 €
Ensalada mediterránea con vinagreta de frutos rojos	10,00 €
Tartar de atún y aguacate con wakame	16,00 €
Burrata, tomate asado y aceite de albahaca	17,00 €
Foie caramelizado con flores y pan de especias	18,00 €
Steak tartar con patatas paja	19,00 €

## Entradas calientes

Croquetas de jamón (1 ud)	2,00 €
Zamburiña con ajo y perejil (1 ud)	3,50 €
Alcachofa confitada crema foie y jamón (1 ud)	4,00 €
Coca de boletus crema de bacon y rúcula	8,00 €
Revuelto de queso de cabra, cebolla caramelizada y tomate seco	15,00 €
Mollejas de cordero con teriyaki	15,00 €
Parmentier trufada, huevo escalfado y pancetta crunch	15,00 €
Calamar andaluza	18,00 €
Calamar plancha	18,00 €
Pulpo al horno con crema de patatas	19,00 €

## Arroces (mínimo para 2 personas)

Arroz a banda con gambas y calamar	12,00 €
Arroz de magro y verduras	12,00 €
Arroz del señoret	14,00 €
Arroz de atún garbanzos y pimientos	15,00 €
Arroz de rabo de toro y setas	15,00 €
Arroz de sepia y almejas	15,00 €
Arroz de pato y foie	15,00 €



## Pescados

Lingote de atún rojo marinado en soja y naranja	18,00 €
Lubina hojaldrada con crema de espinacas al amareto	19,00 €
Rodaballo en rustidera	20,00 €

## Carnes

Solomillo ibérico relleno de queso de cabra con salsa sobrasada y miel	19,00 €
Entrecot de ternera con pimientos del padrón	20,00 €
Rabo de toro guisado con parmentier de patatas	20,00 €
Solomillo de ternera con foie y crema de piquillo	23,00 €

## Postres

Tarta de queso	6,50 €
Tarta de manzana templada con helado	6,50 €
Torrija con helado de canela	6,50 €
Coulant de chocolate con helado de Mango	6,50 €
Helados y sorbetes artesanales	5,00 €

## Menú del día (de lunes a viernes a mediodía) 15,00 €

- Primer plato
- Segundo plato
- Postre o cafe
- 1 bebida

## Descuentos especiales para Colegiados

En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, se detalla a continuación la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Diríjase a nuestro personal para solicitar cualquier información





## Blancos

Marisquero	D.O. ALICANTE	14,00 €
Viognier	D.O. ALICANTE	16,00 €
Les Freses, 4 Meses Sobre Lias	D.O. ALICANTE	20,00 €
Pazo Pondal	D.O. BIERZO	21,00 €
Habla De Ti	D.O. EXTREMADURA	20,00 €
Porta Da Ría	D.O. RIAS BAIXAS	16,50 €
Paco & Lola	D.O. RIAS BAIXAS	20,50 €
Ostatu Blanco	D.O. RIOJA	17,50 €
Mantel Blanco Sobre Lias	D.O. RUEDA	18,00 €
Circe	D.O. RUEDA	18,00 €
José Pariente	D.O. RUEDA	20,00 €

## Rosados

Locura	D.O. ALICANTE	14,00 €
Chivite	D.O. NAVARRA	20,00 €

## Cava y Champagne

Ars Grand Rosé	D.O. CAVA	27,00 €
Ars Blanc De Blancs	D.O. CAVA	27,00 €
Ars Blanc De Noirs	D.O. CAVA	27,00 €
Ayala	D.O. CHAMPAGNE	44,00 €

## Tintos

Caterina	D.O. ALICANTE	22,00 €
Enrique Mendoza crianza	D.O. ALICANTE	19,50 €
El Seque	D.O. ALICANTE	31,00 €
Santa Rosa Reserva	D.O. ALICANTE	29,50 €
Habla del silencio	D.O. EXTREMADURA	21,00 €
Emilio Moro crianza	D.O. RIBERA	28,50 €
Pago de los Capellanes crianza	D.O. RIBERA	29,00 €
Marques del puerto crianza	D.O. RIOJA	14,00 €
Beronia crianza	D.O. RIOJA	18,50 €
Muga Crianza	D.O. RIOJA	30,00 €