



Lo que el Mar nos ofrece.....

2012 BACALAO CON TITAINA
Cocinado a baja Temperatura
Con sofrito de Tomate, Pimiento Rojo, Piñones y Canela



2006 RODABALLO A LA PLANCHA
Con Camarones al Ajillo y Ajo blanco



De nuestras Montañas y Prados.....

2011 STEAK TARTAR
Solomillo de Ternera cortado finamente a cuchillo y aderezado al gusto



2012 LOMO DE BUEY A LA BRASA
Con Patatas asadas y Chimichurri Cítrico



2011 CARRILLADA DE TERNERA
Con su jugo ligado al Tomillo, Virutas de Manchego,
Ajos tiernos y Zanahorias caramelizadas



2011 PALETILLA DE CORDERO
Deshuesada y cocinada al vacío a 65°C
Con Cous-Cous de Azahar, Menta y Frutos secos



2011 MAGRET DE PATO
A la brasa y servido con Chutney de Mango



Nuestros Arroces, todos ellos elaborados con arroz Bomba DO. Valencia
Aceite de Oliva Virgen Extra, Pimentón de la Vera y Azafrán en hebra.....

Si lo desea, comuníquenos como le gusta el punto del Arroz.

DE CARNE Y VERDURAS (Por encargo)

Paella Valenciana

Pollo y Conejo, Caracoles y Alcachofas



Paella Valenciana de la Zona

Pollo y Conejo, Pimiento rojo y Pelotitas



Arroz al Horno

Hecho en paella, Costilla, Botifarrón, Careta, Patatas, Garbanzos....



Meloso de Pato

Con Setas, Tomate seco y Albahaca fresca



Gazpacho Manchego

Con tortas Manchegas, Conejo, Hígadillos, Pebrella.....



Verduras

Meloso o Seco con una selección de Verduras de Temporada



DE MARISCO Y PESCADO

Señoret

Seco con Gamba, Cigala y Langostino pelados



Bogavante

Seco, Meloso o Caldoso



Carabineros

Caldoso, Meloso o Seco con Setas de temporada



Pulpo

En carpaccio sobre Arroz Meloso de Rape y Almejas



Bacalao

Meloso o Seco con Chipirones y Ajitos tiernos



Fideuá

Con Gamba, Cigala y Langostino y el fideo a su gusto.
(Fideo del nº 1, 2 o 4)



Gambas, Foie-Gras y Alcachofas

Meloso o Caldoso



Sepietas de Playa

Meloso o Caldoso, con "Pilotetes" y Garbanzos



JAMÓN IBÉRICO DE RECEBO DO. GUIJUELO

CECINA DO. LEÓN

2004 LOMO IBERICO DO. GUIJUELO

Con Trigueros a la Brasa y virutas de Parmesano



2013 TOMATES ASADOS, BRULLO, CECINA, RÚCULA Y MIEL

Sobre Coca "D'Oli"



2012 TOMATE RAFF DE PATA NEGRA

Con Anchoas de Santoña 00, Espencat de Berenjena y Mozzarella de Búfala
Aliñado con aceite de Olivada de Aragón



2011 STEAK TARTAR

Solomillo de Ternera cortado finamente a cuchillo y aderezado



2004 ENSALADA DE CANONIGOS

Con Jamón de Pato, virutas de Foie-Gras, Cherry y semillas de Calabaza
Aliñada con Vinagreta de Módena y Miel



2004 CREMAT DE FOIE-GRAS

Mil-hoja de Manzana caramelizada con Foie y Rondeño



2010 LLETEROLA , HUEVO Y FOIE

Mollejas de Cordero fritas con Ajos secos al Brandy, Huevo frito y viruta de Foie-Gras



2013 FOIE-GRAS A LA PLANCHA (125 gr.)
Con Cebollitas agridulces, Tomate seco y Albahaca



2010 CRUJIENTE DE PATO Y PUERRO
Con salsa Hoisin



2013 ROCAS DE FOIE (150 gr.)
Encostradas de Galleta de Canela garrapiñada y crema Tatín



2008 HOJALDRE DE MORCILLA DE BURGOS
Con Miel y Naranja



2012 CROQUETAS DE MEJILLONES AL VAPOR (6 Ud.)
Con crema balsámica de Fresas



2013 CHIPIRONES & BLANQUET
Aliñados con aceite de Naranja, Cilantro, Tomillo limón y Romero



2013 PULPO Y PATATAS A LA BRASA
Con Espuma de Aceite de Pimentón de la Vera



2012 SEPIETAS DE PLAYA
En su jugo con "Pilotetes"



CARTA DE QUESOS

CAMPO DE BELMONTE MANCHEGO (ARTESANO)

Leche cruda de Oveja Manchega, pasta prensada (3 meses)

Curado en Manteca, Quesería tradicional Manchega.

Belmonte (Cuenca)

HERETAT DE PERE (ARTESANO)

Leche cruda de Cabra, pasta prensada, madurado en cueva.

Quatretonda (Valencia)

QUESO DE LA REINA (ARTESANO)

Leche cruda de Oveja Lacona, pasta prensada, Curado (3 meses)

Albarracín (Teruel)

LOS CORRALES (ARTESANO)

Leche cruda de Cabra, pasta prensada, madurado en cueva.

Almedijar (Castellón)

CARTA DE CARPACCIOS

2010 MAGRET DE PATO

Braseado y ahumado con virutas de Azahar y acompañado con Orejones

2011 PRESA IBÉRICA

Aliñada con aceite de Lima, Tomillo y Parmesano

2008 PULPO

Aliñado con aceite de Pimentón de la Vera



FALSO TIRAMISÚ

Crema de Tiramisú, bizcocho de Café y Helado de Mascarpone



MARQUESINA DE CHOCOLATE 70 % CACAO

Con Granizado de Frutos Rojos



GOFRE

Con helado de Vainilla de Tahiti y Fresas al Px



NUESTRO APPLE PIE

Manzana y Crema inglesa en Texturas



SELECCIÓN DE HELADOS

Pregunte por nuestras sugerencias heladas