

## Aperitivos

<i>Croquetas de jamón ibérico y pollo</i>	<i>2,50</i>
<i>Buñuelos de bacalao con miel</i>	<i>2,50</i>
<i>Saquitos de bogavante</i>	<i>2,50</i>
<i>Gambas al ajillo</i>	<i>15,00</i>
<i>Calamares a la romana</i>	<i>15,00</i>
<i>Sepia a la plancha con salsa Mery</i>	<i>12,00</i>
<i>Mejillones al vapor</i>	<i>10,00</i>
<i>Mejillones a la marinera</i>	<i>12,00</i>
<i>Boquerones en vinagre con olivas rellenas</i>	<i>8,00</i>
<i>Boquerones fritos</i>	<i>12,00</i>
<i>Jamón ibérico</i>	<i>20,00</i>
<i>Queso curado de oveja</i>	<i>8,00</i>
<i>Patatas bravas</i>	<i>6,00</i>
<i>Ración de pan</i>	<i>1,00</i>
<i>Ración de pan sin gluten</i>	<i>1,20</i>
<i>Ración de pan con tomate</i>	<i>1,80</i>
<i>Tarrina Salsa (Alliloli, mayonesa)</i>	<i>1,70</i>

## Ensaladas y Verduras

<i>Ensalada "Las Palmas"</i>	<i>12,00</i>
<i>Ensalada de ventresca con tomate y cebolla</i>	<i>15,00</i>
<i>Revuelto de huevos con boletus y jamón ibérico</i>	<i>14,00</i>
<i>Espárragos blancos D.O. Navarra</i>	<i>10,00</i>
<i>Sopa Bullavesa</i>	<i>18,00</i>

# Arroces

Paella de Pollo	18,00
Paella de Pollo y Conejo	18,00
Paella de pato con boletus	20,00
Arroz con costilla ibérica, caracoles y setas	20,00
Paella mixta (Pollo y Marisco)	20,00
Paella de Mariscos	20,00
Arroz "a banda" completo	24,00
Arroz "a banda" simple (de senyoret)	20,00
Arroz negro	20,00
"Fideuà"	20,00
Arroz con secreto, setas y langostinos	22,00
Arroz con Bogavante	22,00
Arroz con verduras (con caldo de carne o con agua)	18,00

*La elaboración de arroces será para un mínimo de 2 raciones.*

*El precio señalado es por ración.*

*Todos los arroces se pueden hacer caldosos o melosos.*

## Pescados

<i>Lenguado a la plancha con guarnición</i>	<i>20,00</i>
<i>Bacalao confitado con cremoso de calabaza asada</i>	<i>16,00</i>
<i>“Xuquet de peix” (mínimo 2 raciones) Precio/ración</i>	<i>22,00</i>
<i>Pescado de lonja salvaje a la espalda</i>	<i>20,00</i>

### *Especialidad: Mar y Montaña*

*25,00*

*(Bogavante, conejo y caracoles) Mínimo 2 raciones. Precio/ración.*

## Carnes

<i>Solomillo a la plancha con guarnición</i>	<i>20,00</i>
<i>Solomillo de añejo con salsa roquefort</i>	<i>22,00</i>
<i>Libritos de presa ibérica rellenos de queso de cabra</i>	<i>16,00</i>
<i>Chuletas de cordero con guarnición</i>	<i>16,00</i>
<i>Cochinillo deshuesado con jugo de moscatel</i>	<i>18,00</i>
<i>Perdiz en escabeche</i>	<i>18,00</i>
<i>Albóndigas de ternera con setas confitadas y cigala</i>	<i>16,00</i>

# Postres

<i>Crema catalana</i>	<i>5,00</i>
<i>Tiramisú</i>	<i>5,50</i>
<i>Nueces caramelizadas con helado de avellanas y chocolate caliente</i>	<i>6,00</i>
<i>Crep con helado de vainilla y chocolate caliente</i>	<i>6,00</i>
<i>Milhojas con nata montada y chocolate caliente</i>	<i>6,00</i>
<i>Tarta de queso con mermelada y helado</i>	<i>7,00</i>
<i>Tarta de manzana al horno con helado de vainilla</i>	<i>6,00</i>
<i>Suflé (mínimo 2 raciones) Precio ración</i>	<i>10,00</i>
<i>Tarta al Whisky</i>	<i>6,00</i>
<i>Copa helado variado</i>	<i>5,00</i>
<i>Coulant de chocolate con sorbete de mandarina</i>	<i>6,00</i>
<i>Fresas con nata o zumo de naranja</i>	<i>5,00</i>
<i>Piña natural</i>	<i>3,00</i>
<i>Fruta</i>	<i>3,00</i>
<i>Sorbete de cava</i>	<i>5,00</i>

# SUGERENCIAS

<i>GAMBA ROJA (100 Grs.)</i>	<i>18,00</i>
<i>CIGALAS (100 Grs.)</i>	<i>10,00</i>
<i>LANGOSTINOS (100 Grs.)</i>	<i>12,00</i>
<i>GAMBA BLANCA (ración de 100 grs.)</i>	<i>10,00</i>
<i>NAVAJAS (UNID.)</i>	<i>2,50</i>
<i>TELLINAS</i>	<i>15,00</i>
PILPIL DE BOLETUS CON CHIPIRONES plancha	16,00

## **VINOS TINTOS**

### ***D.O. Rioja***

SAN PEDRO JOVEN	Vino de la casa	12,00
MARQUÉS DE CÁCERES	Crianza	16,00
MARQUÉS DE CÁCERES	Reserva	25,00
MARQUÉS DE CÁCERES	Gran Reserva	35,00
ARIENZO "DE MARQUÉS DE RISCAL"	Crianza	16,00
ARIENZO "DE MARQUÉS DE RISCAL" 3/8	Crianza	10,00
MARQUÉS DE RISCAL	Reserva	28,00
MUGA	Crianza	25,00
MUGA 3/8	Crianza	16,00
TORRE MUGA		80,00
CANTOS DE VALPIEDRA	Crianza	16,00
RAMÓN BILBAO	Crianza	16,00
RAMÓN BILBAO 3/8	Crianza	10,00
LUÍS CAÑAS	Crianza	18,00
VIÑA REAL	Crianza	16,00
VIÑA ARDANZA	Reserva	30,00
VIÑA TONDONIA	Reserva	36,00
904 GRAN RESERVA		60,00
CUNE IMPERIAL		60,00
CAMPILLO	Crianza	18,00

### ***D.O. Ribera de Duero***

PROTOS	Crianza	24,00
MXI	Pesquera	30,00
CARMELO RODERO	Crianza	30,00
PAGO DE LOS CAPELLANES	Roble	20,00
PAGO DE LOS CAPELLANES	Crianza	28,00
PAGO DE CARRAOVEJAS		45,00

FLOR DE CLOTÁS Barrica	Castellón	16,00
------------------------	-----------	-------

<b>SANGRÍA (Jarra 1 litro)</b>		15,00
--------------------------------	--	-------

## VINOS BLANCOS

MARQUÉS DE CÁCERES	Rioja	14,00
MARQUÉS DE CÁCERES 3/8	Rioja	8,00
MUGA	Rioja	18,00
BARON DE LEY	Rioja Semidulce	16,00
MARQUÉS DE RISCAL Verdejo	Rueda	17,00
TERRAS GAUDA	Rias Baixas	24,00
MARTÍN CÓDAX	Rías Baixas	20,00
MARINA ALTA	Alicante	15,00
SOMMOS COLECCIÓN GEWÜRZTRAMINER	Somontano	17,00
MARA GODELLO	Monterrei	16,00
VIÑA ESMERALDA	Penedés	18,00
RECUÉRDAME	Utiel-Requena	15,00

## VINOS ROSADOS

MARQUÉS DE CÁCERES	Rioja	14,00
MARQUÉS DE CÁCERES 3/8	Rioja	8,00
TORRES "DE CASTA"	Penedés	14,00

## CAVAS

PERELADA	Brut Reserva	16,00
RECAREDO TERRERS	Brut Nature	30,00
GRAMONA IMPERIAL	Brut Gran Reserva	30,00
JUVÉ & CAMPS	Reserva de la Familia	26,00
DOMINIO DE LA VEGA	Reserva especial	26,00
BENJAMÍN		6,00

## CHAMPAGNE

MÖET & CHANDON		50,00
----------------	--	-------