

ENTRANTES

Pan y aperitivo (en caso de no quererlo, avise a nuestro personal de sala).....	1,70€/pp.
Ensaladilla con espuma de aceitunas verdes.....	7,00€
Anchoas de Castro Urdiales preparadas en el Mercado de Ruzafa.....	2,80€/ud.
Calamares rebozados.....	15,00€
Quesos variados nacionales..... media ración: 8,00€; ración entera: 16,00€	
Sepia-mayonesa GOYA.....	13,00€
Bravas.....	7,00€
Puntilla fresca rebozada.....	14,50€
Sepia de playa con salsa verde.....	13,00€

CLÁSICOS

y FAVORITOS DE FERNANDO

Berenjena a la llama, sardina ahumada y emulsión de escalivada.....	5,00€
Croqueta líquida de pularda.....	5,00€
Huevo campero trufado con cremoso de patata, boletus y foie.....	6,00€
Extra canelón de pollo con bechamel de setas y almendra.....	9,00€
Costilla de cerdo lacada con calabaza y curry.....	4,50€
Steak tartar de ternera de Valle del Esla.....	22,00€
Torraeta de escalivada de verduras a la llama con anchoas y allioli gratinado.....	8,00€

CROQUETAS

Croqueta de bacalao con allioli.....	2,80€
Croqueta de jamón ibérico.....	2,80€
Croqueta de sobrasada con queso azul y cecina ahumada.....	3,50€

ENSALADAS

Ensalada de tomate de temporada, ventresca de atún, salazones y encurtidos.....	15,00€
Ensalada de burrata con sardina ahumada y tomate seco.....	14,00€

DE LONJA Y MARISCO

Erizo de mar relleno.....	4,90€
Ostra Gillardeau nº2 al natural.....	4,00€
Volandeira (Zamburiña) a la plancha con verduritas.....	4,00€
Calamar de playa a la plancha.....	18,00€
Pulpo al carbón con cremoso de patata.....	16,50€
Navaja gallega.....	2,30€

NUESTROS ARROCES

ARROCES SECOS

A banda gambas, calamar y rape.....	13,00€
Senyoret de gamba roja alistada (2 gambas por persona).....	18,00€
Marisco de cigalas, gambas, calamar y rape.....	16,00€
Bogavante con calamar, gambas y rape.....	21,00€
Nécoras con calamar, rape y gambas.....	16,50€
Rape con boletus, ajos tiernos y gambas.....	17,00€
Negro de sepionet, tinta de calamar, rape, gambas, alcachofas y ajos tiernos.....	15,50€
Valenciana pollo, conejo, garrofó y bajoqueta (por encargo).....	14,50€
Valenciana especial pollo, conejo, garrofó, bajoqueta, alcachofas y caracoles (por encargo).....	16,00€
Secreto ibérico con setas, foie y verduras (por encargo).....	16,00€
Arroz al horno con costilla de cerdo, panceta, garbanzos, morcilla y tomate (por encargo).....	13,50€
Verduras de temporada con napicol, zanahoria, setas y coliflor (por encargo).....	14,00€
Pato desmigado con setas, napicol y caldo de cocido (por encargo).....	16,00€

ARROCES MELOSOS

Monte conejo, setas y alcachofas (por encargo).....	15,00€
Secreto ibérico con setas, foie y verduras (por encargo).....	16,00€
Bogavante con calamar, gambas y rape.....	21,00€
Nécoras con calamar, rape y gambas.....	16,50€
Marisco de nécoras, cigalas, gambas, calamar y rape.....	17,00€
Senyoret de gamba roja alistada (2 gambas por persona).....	18,00€

FIDEUÀS

Fideuà de Gandía de cigalas, gambas, sepia, calamar y rape (fideo nº2).....	16,00€
Fideuà negra de sepionet, tinta de calamar, gambas, rape, alcachofas y ajetes (fideo nº2).....	15,50€
Fideuà de pato desmigado con napicol, setas y caldo de cocido (por encargo).....	15,50€

PESCADOS

En Goya Gallery puedes disfrutar del mejor pescado fresco de lonja. Consúltalo en la carta de sugerencias.

CARNES

Crujiente de rabo de toro con su reducción.....	18,00€
Paletilla de cordero lechal cocinada tradicional.....	22,50€
Solomillo de ternera de Valle del Esla.....	25,00€
Entrecot de Valle del Esla 250-300gr. (para una persona).....	19,00€
Entrecot de Valle del Esla 450-500gr. (para dos personas).....	32,00€
Entrecot de vaca vieja 450-500gr. (para dos personas).....	33,00€

*Tiene a su disposición la carta de alérgenos, si necesita revisarla, comuníquelo al personal de sala