

ENTRANTES

Pan y aperitivo (en caso de no quererlo, avise a nuestro personal de sala).....	1,70€/pp.
Ensaladilla con espuma de aceitunas verdes.....	10,00€
Anchoas de Castro Urdiales preparadas en el Mercado de Ruzafa.....	3,50€/ud.
Calamares rebozados.....	18,00€
Quesos variados nacionales..... media ración: 9,00€; ración entera: 18,00€	
Sepia-mayonesa GOYA.....	15,00€
Bravas.....	9,00€
Puntilla fresca rebozada.....	17,00€
Sepia de playa con salsa verde.....	15,00€

CLÁSICOS

y FAVORITOS DE FERNANDO

Berenjena a la llama, sardina ahumada y emulsión de escalivada.....	6,50€
Croqueta líquida de pularda.....	6,00€
Huevo campero trufado con cremoso de patata, boletus y foie.....	8,50€
Extra canelón de pollo con bechamel de setas y almendra.....	12,00€
Costilla de cerdo lacada con calabaza y curry.....	6,00€
Steak tartar de ternera de Valle del Esla.....	24,00€
Torraeta de escalivada de verduras a la llama con anchoas y <i>alloli</i> gratinado.....	12,00€

CROQUETAS

Croqueta de bacalao con <i>alloli</i>	3,50€
Croqueta de jamón ibérico.....	14,00€ /4 ud.
Croqueta de sobrasada con queso azul y cecina ahumada.....	14,00€ /4 ud.

ENSALADAS

Ensalada de tomate de temporada, ventresca de atún, salazones y encurtidos.....	17,00€
Ensalada de burrata con sardina ahumada y tomate seco.....	16,00€

DE LONJA Y MARISCO

Erizo de mar relleno.....	6,00€
Ostra Gillardeau n°2 al natural.....	4,50€
Volandeira (Zamburiña) a la plancha con verduritas.....	4,00€
Calamar de playa a la plancha.....	18,00€
Pulpo al carbón con cremoso de patata.....	18,50€
Navaja gallega.....	3,00€

NUESTROS ARROCES

ARROCES SECOS

A banda gambas, calamar y rape.....	15,00€
Senyoret de gamba roja alistada (2 gambas por persona).....	19,00€
Marisco de cigalas, gambas, calamar y rape.....	19,00€
Bogavante con calamar, gambas y rape.....	24,00€
Nécoras con calamar, rape y gambas.....	20,00€
Rape con boletus, ajos tiernos y gambas.....	19,00€
Negro de sepionet, tinta de calamar, rape, gambas, alcachofas y ajos tiernos.....	18,00€
Valenciana pollo, conejo, garrofó y bajoqueta (por encargo).....	16,00€
Valenciana especial pollo, conejo, garrofó, bajoqueta, alcachofas y caracoles (por encargo).....	18,00€
Secreto ibérico con setas, foie y verduras (por encargo).....	18,00€
Arroz al horno con costilla de cerdo, panceta, garbanzos, morcilla y tomate (por encargo).....	16,00€
Verduras de temporada con napicol, zanahoria, setas y coliflor (por encargo).....	16,00€
Pato desmigado con setas, napicol y caldo de cocido (por encargo).....	18,00€

ARROCES MELOSOS

Monte conejo, setas y alcachofas (por encargo).....	17,00€
Secreto ibérico con setas, foie y verduras (por encargo).....	18,00€
Bogavante con calamar, gambas y rape.....	24,00€
Nécoras con calamar, rape y gambas.....	20,00€
Marisco de nécoras, cigalas, gambas, calamar y rape.....	19,00€
Senyoret de gamba roja alistada (2 gambas por persona).....	19,00€

FIDEUÀS

Fideuà de Gandía de cigalas, gambas, sepia, calamar y rape (fideo n°2).....	19,00€
Fideuà negra de sepionet, tinta de calamar, gambas, rape, alcachofas y ajetes (fideo n°2).....	18,00€
Fideuà de pato desmigado con napicol, setas y caldo de cocido (por encargo).....	18,00€

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.....	21,00€
Paletilla de cordero lechal cocinada tradicional.....	25,00€
Solomillo de ternera de Valle del Esla.....	27,00€
Entrecot de Valle del Esla 250-300gr. (para una persona).....	23,00€
Entrecot de Valle del Esla 450-500gr. (para dos personas).....	38,00€

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