

## 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
Quesos nacionales.....	media: 9,00€ / entera: 18,00€
Sepia-mahonesa GOYA.....	15,00€
Calamares rebozados.....	18,00€
Bravas.....	9,00€
Puntilla rebozada.....	17,00€
Sepia de playa troceada.....	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 del Valle del Esla.....	24,00€
Torraeta de escalivada a la llama gratinada con allioli y anchoa.....	12,00€

## CROQUETAS

Croqueta de bacalao y allioli.....	3,50€
Croqueta de jamón ibérico.....	2 ud 7,00€ / 4 ud 14,00€
Croqueta de sobrasada, queso azul y cecina ahumada.....	2 ud 7,00€ / 4 ud 14,00€

## ENSALADAS

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

## LONJA Y MARISCO

Erizo de mar relleno.....	6,00€
Ostra Guillaudeau nº2 al natural.....	4,50€
Pulpo al carbón con cremoso de patata.....	18,50€
Navaja gallega.....	3,00€

## CARNES

Crujiente de rabo de toro con su reducción.....	21,00€
Paletilla de cordero lechal cocinada de manera tradicional.....	25,00€
Solomillo de ternera del Valle del Esla.....	27,00€
Entrecot de ternera del Valle del Esla 250-300gr. (para una persona).....	23,00€
Entrecot de ternera del Valle del Esla 450-500gr. (para una persona).....	38,00€

## SUGERENCIAS Y PESCADO FRESCO

Puedes disfrutar del mejor pescado fresco de lonja. ¡cada día tenemos una cosa nueva!  
Escanea este código QR para consultar la carta de sugerencias.



## ARROCES

Todos nuestros arroces son mínimo para dos personas. Si usted viene solo, se lo preparamos. Los arroces de carne son bajo encargo.

### ARROCES SECOS

A banda.....	15,00€
Senyoret de gamba roja pelada.....	19,00€
Marisco: cigala y gamba roja.....	19,00€
Bogavante.....	24,00€
Rape, boletus y ajos tiernos.....	19,00€
Negro de sepionet, alcachofas y ajos tiernos.....	18,00€
Nécoras.....	20,00€
Valenciana (por encargo).....	16,00€
Valenciana especial con alcachofas y caracoles (por encargo).....	18,00€
Secreto Ibérico con setas, foie y verduras (por encargo).....	18,00€
Arroz al horno (por encargo).....	16,00€
Verduras de temporada (por encargo).....	16,00€
Pato desmigado con setas, napicol y caldo de cocido (por encargo).....	18,00€

### ARROCES MELOSOS

Marisco: cigala y gamba roja.....	19,00€
Senyoret de gamba roja.....	19,00€
Nécoras.....	20,00€
Bogavante.....	24,00€

Nota: todos estos arroces están elaborados con calamar, rape y gamba pelada

Monte: conejo, setas y alcachofas (por encargo).....	17,00€
Secreto ibérico con setas, foie y verduras (por encargo).....	18,00€

### FIDEUÀS

Fideuà de Gandia con cigala y gamba roja.....	19,00€
Fideuà negra con sepionet, alcachofas y ajos tiernos.....	18,00€

Nota: todas estas fideuàs están elaborados con calamar, rape y gamba pelada

Fideuà de pato desmigado con napicol, setas y caldo de cocido (por encargo).....	18,00€
--	--------

## APPETIZERS

Bread and appetizer (in case you don't feel like having it, please inform our staff).....	1,70€/pp
Olivier salad with foam of green olives.....	10,00€
Anchovies from Castro Urdiales.....	3,50€/ud
Cheeses from Spain.....	half: 9,00€ / whole: 18,00€
Cuttlefish with mayonnaise GOYA.....	15,00€
Crunchy squids.....	18,00€
Bravas.....	9,00€
Crunchy baby squids.....	17,00€
Grilled cuttlefish with green sauce.....	15,00€

## CLASSICS and favourites by Fernando

Roasted aubergine, smoked sardine and escalivada sauce.....	6,50€
Liquid croquette of fatten chicken.....	6,00€
Egg stuffed with truffle, boletus and creamy foi sauce.....	8,50€
Extra farmyard chicken cannelloni with fungus sauce and toasted almonds.....	12,00€
Pork rib lacquered with pumpkin and curry puree.....	6,00€
Steak tartar raised in Valle del Esla.....	24,00€
Roasted vegetables with aubergine, red pepper, onion and tomato.....	12,00€

## CROQUETTES

Codfish with allioli (garlic sauce).....	3,50€
Iberian ham.....	2 ud 7,00€ / 4 ud 14,00€
Sobrasada, blue cheese and cured beef.....	2 ud 7,00€ / 4 ud 14,00€

## SALADS

Traditional Valencian salad.....	17,00€
Burrata cheese with smoked sardines, dried tomatoes and grey mullet.....	16,00€

## FISHMARKET AND SEAFOOD

Stuffed sea urchin.....	6,00€
Guillardeau n°2 oyster.....	4,50€
Octopus with creamy mashed potatoes.....	18,50€
Grilled zazor shells.....	3,00€

## MEATS

Crispy bull tail in Jerez sauce.....	21,00€
Shoulder of baby lamb cooked in the traditional way.....	25,00€
Beef entrecote from Valle del Esla.....	27,00€
Veal entrecote from Valle del Esla 250-300gr (1 person).....	23,00€
Veal entrecote from Valle del Esla 450-500gr (to share 2 person).....	38,00€

## SUGGESTIONS OF THE DAY AND FISHES

You can enjoy the best fresh fish from the fish market. every day we have something new! Scan this QR code to consult the menu of suggestions.



## RICES

All our rice dishes are minimum for two people. If you come alone, we can prepare it for you. Meat rice dishes are made to order.

### DRY RICES

A banda Prawns, Squid and Monkfish.....	15,00€
Senyoret with red shrimp (2 shrimps per person).....	19,00€
Seafood norway lobster, shrimps, squid and monkfish.....	19,00€
European Lobster with squid, monkfish and shrimps.....	24,00€
Monkfish with boletus mushroom, green garlics and shrimps.....	19,00€
Black with little cuttlefish, monkfish, shrimp, artichoke and green garlics.....	18,00€
Velvet crab with squid, monkfish and shrimps.....	20,00€
Valencian paella (pre-ordered).....	16,00€
Special Valencian paella with artichokes and snails (pre-ordered).....	18,00€
Iberian pork secreto (shoulder muscle) with mushrooms, foie and veggies (pre-ordered).....	18,00€
Baked rice with pork ribs, iberian bacon, chickpeas, black pudding and tomato (pre-ordered)....	16,00€
Seasonal vegetables paella (pre-ordered).....	16,00€
Shredded duck with mushrooms (pre-ordered).....	18,00€

### MELLOW RICES

Seafood norway lobster, shrimps, velvet crab and monkfish.....	19,00€
Senyoret with red shrimp (2 shrimps per person).....	19,00€
Velvet crab with squid, monkfish and shrimps.....	20,00€
European lobster with squid, shrimps and monkfish.....	24,00€

NOTA: todos estos arroces están elaborados con calamar, rape y gamba pelada

Mountain rice rabbit, mushrooms and artichokes (pre-ordered).....	17,00€
Iberian pork secreto (shoulder muscle) with mushrooms, foie and veggies (pre-ordered).....	18,00€

### FIDEUÀS

Fideuà from Gandía or norway lobster, shrimps, cuttlefish, squid and monkfish.....	19,00€
Black fideuà with little cuttlefish, mokfish, shrimp, artichoke and green garlics.....	18,00€
Shredded duck fideuà with mushrooms (pre-ordered).....	18,00€