

Vinos

Ribera del Duero

Tamaral Roble 6 meses	15,00
Monteabellón Roble 5 meses	16,00
Finca Resalso Barrica	17,00
Monteabellón Crianza 14 meses Barrica	23,00
Protos Crianza	23,00
Emilio Moro Crianza	26,00
Pago de los Capellanes crianza	33,00
Pago de los Capellanes roble	24,00
Mataromera	34,00
Pago de Carraovejas	42,00

Rioja

Lopez de Haro Crianza	15,00
Athus Crianza	15,00
Glorioso Crianza	15,00
Sierra Cantabria Crianza	19,00
Marqués de Riscal Reserva	24,00
San Vicente Autor	40,00
Muga	24,00

Otras denominaciones

Flor de Clotás I.G.P. Castelló	16,00
Venta del puerto N°12 D.O. Valencia	16,00
Secret del Priorat	24,00
Adriano bobal-merlot D.O. Utiel Requena	18,00
Juan Gil Crianza D.O. Jumilla	18,00

Blanco

Cuatro rayas D.O. Rueda Verdejo	15,00
Monteabellón D.O. Rueda Verdejo	16,00
Melior de Mataromero D.O. Rueda Verdejo	15,00
Viñas del Vero D.O. Somontano Gewurztraminer	17,00
Marqués de Riscal D.O. Rueda Verdejo	16,00
Viña Esmeralda D.O.P. Cataluña	16,00
Flor de Taronger I.G.P. Castelló	15,00
La Poda D.O. Rías Baixas	20,00
Martín Códax D.O. Rías Baixas .	22,00
Pazo das Bruxas D.O. Rias Baixas	20,00
Son 2 días D.O. Alicante	15,00
Godello La Poda	20,00

Rosado

Delie D.O. Rioja	15,00
------------------	-------

Cava

Pago de Tharsys	17,00
Agustí Torelló	22,00
Laurent-Perrier Champagne	48,00

Pregunten por nuestros vinos en copa	3,00
Cervezas especiales	3,00
Cerveza nacional	2,50
Refrescos	2,50
Agua Solan de Cabras 750cl	2,80
Café	1,50
Carajillo	2,75
Infusión	2,00



Pregunte por nuestras sugerencias

643 801 154

Entrantes calientes

Alcachofas confitadas a 60° a la plancha con pulpo al ajillo	16,00
Alcachofas confitadas a 60° a la plancha con panceta ibérica 100% bellota Maldonado y huevo	16,00
Mejillones del Mediterráneo al vapor con Salsa Mery y vino blanco	12,00
Patatas bravas	8,00
Flor de sepia sucia de lonja con nuestra suave salsa tártara	16,50
Sepia del puerto con foie, ajitos tiernos y mistela	17,00
Sepia plancha del Mediterráneo	12,50
Pulpo de roca a la plancha con ajoaceite de tinta de calamar gratinado	18,00
Pulpo de roca de nuestra lonja a la gallega	18,00
Fritura de pescado de lonja	24,00
Pan	2,00
Pan tostado con tomate y ajoaceite	4,90
Pan de celiaco	2,50

Entrantes fríos

Ensalada de queso de cabra con frutos secos y balsámico	14,00
Ensalada del Chef con productos temp. y curaciones propias	15,00
Tomate raft, aguacate, chalotas y pieles de bacalao rebozadas en ensalada Coppelia	16,00
150g. de jamón ibérico y queso manchego curado de romero	20,00
Tartar de Salmón con curación propia, mango ajitos tiernos y aceite de sésamo	15,00

Vegetariano/Vegano

Alcachofas confitadas planchadas en flor con copos de crujiente de cebolla	12,00
Ensalada de legumbres maceradas y tomate de temporada	12,00
Wok de verduras de temporada con salsa de soja líquida y sésamo	12,00
Menestra de verduras de temporada al horno de vapor con con A.V.O.	12,50

Fusión

Wok de vaca vieja al estilo japo	20,00
Presas de cerdo duroc con chalotas y zanahoria en wok acabado con salsa agriculce	18,00
Pan bao con sepionet sucio de nuestra lonja con salsa tártara y chili suave	18,00
Sashimi de salmón noruego sobre pan soplado de algas marinas, tomate macerado en soja y mayonesa japonesa (4 unidades)	16,00
Salmón noruego en curación propia de 72h. en tartar al estilo inglés con crema japonesa (elaboración propia), aguacate macerado con mirin, eneldo y carpacio de tomate de temporada con nuestro aliño	16,00

Pescados

Salmón fresco con crema de cava	17,00
Lomitos de rodaballo a la espalda	18,00
Suprema de bacalao islandés al horno de vapor con jardinera al bao	19,50
Lubina del Mediterráneo a la plancha	18,00

Carnes

Chuletón de vaca vieja madurado. A partir de los 900gr.	6,60€ /100gr.
Solomillo de vaca vieja con base de Maldonado 100% bellota y lascas de foie grass	23,50
Entrecote de vaca madurada	22,50
Pluma Batalle con foie grass rallado	19,00

Carnes por encargo

Cochinillo lechal D.O. Segovia	P.S.M.
Cuna de cordero lechal I.G.P. alto Aragón	P.S.M.
Paletilla de cordero joven I.G.P. alto Aragón	P.S.M.

Pregunten por Mariscos, Moluscos y Pescados Salvajes de Nuestra Lonja Según Mercado y Temporada

Puede ser: A la plancha / A la sal / Al horno con patatas panaderas y espalda

Arroces (mínimo 2 personas) (1 arroz por mesa)

Fideuá marinera	15,00
Fideuá negra con tinta de sepia	15,00
Arroz negro con calamar	15,00
Arroz de marisco	18,00
Arroz del senyoret	16,00
Arroz con Bogavante	24,00

Arroces y Paellas por encargo

Paella Valenciana con pato (mínimo 4 pers.)	16,00
---	-------

Postres caseros y helados artesanos

Flan de Chocolate	3,90	Tarta de Galleta y Moka	5,30
Flan de café	3,90	Fruta de Tiempo	3,90
Flan de Huevo	3,90	Calabaza Asada	4,90
Puding de Frutos Secos	4,90	Piña del Monte	5,30
Tiramisu	5,30	Helado Turrón	5,30
Tarta de Queso	5,30	Helado de Chocolate, pan y aceite	5,30
Tarta de Manzana y Mascarpone	5,30	Helado de Limon y Maracuya	5,30
Tarta de Chocolate	5,30	Helado de Pannettone a la Milanese	5,30
Tarta de zanahoria	5,30		

Pregunte por los alérgenos de los postres

Este establecimiento posee carta de alérgenos
Reservas 643 801 154

