

Vinos

Ribera del Duero

| | |
|---------------------------------------|-------|
| Tamaral Roble 6 meses | 16,00 |
| Monteabellón Roble 5 meses | 17,00 |
| Finca Resalso Barrica | 18,00 |
| Monteabellón Crianza 14 meses Barrica | 24,00 |
| Protos Crianza | 23,00 |
| Emilio Moro Crianza | 27,00 |
| Pago de Capellanes crianza | 34,00 |
| Pago de los Capellanes roble | 25,00 |
| Mataromera | 35,00 |
| Pago de Carraovejas | 45,00 |

Rioja

| | |
|---|-------|
| Lopez de Haro Crianza Athus Crianza Glorioso | 16,00 |
| Crianza Sierra Cantabria Crianza Marqués de Riscal Reserva San Vicente Autor Muga | 17,00 |
| Riscal Reserva San Vicente Autor Muga | 16,00 |
| Other designations | 21,00 |
| Flor de Clotás I.G.P. Castelló | 25,00 |
| Venta del puerto N°12 D.O. Valencia | 44,00 |
| Secret del Priorat | 26,00 |

Adriano bobal-merlot D.O. Utiel Requena

Juan Gil Crianza D.O. Jumilla

White

| | |
|---|-------|
| Cuatro rayas D.O. Rueda Verdejo Monteabellón | 16,00 |
| D.O. Rueda Verdejo Viñas del Vero D.O. | 24,00 |
| Somontano Gewurztraminer Marqués de Riscal | 18,00 |
| D.O. Rueda Verdejo Viña Esmeralda D.O.P. | 18,00 |
| Cataluña Flor de Taronger I.G.P. Castelló La Poda | 16,00 |
| D.O. Rías Baixas Martín Códax D.O. Rías Baixas | 17,00 |
| Pazo das Bruixas D.O. Rias Baixas Son 2 Días D.O. | 18,00 |
| Alicante Godello La Poda | 17,00 |

Pink

Delie D.O. Rioja

Cava

| | |
|---------------------------|-------|
| Pago de Tharsys | 22,00 |
| Agustí Torelló | 23,00 |
| Laurent-Perrier Champagne | 22,00 |

17,00

17,00

22,00

48,00

Pregunten por nuestros vinos en copa

3,30

Cervezas especiales

3,00

Cervezas nacionales

2,70

Refrescos

2,70

Aqua Solan de Cabras 750cl

3,00

Café

1,70

Carajillo

2,75

Infusión

2,00



Pregunte por nuestras sugerencias

643 801 154

Entrantes calientes

| | |
|---|-------|
| Alcachofas confitadas a 60° en tempura con mayonesa y cecina de Black Angus | 20,00 |
| 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 |
| 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

| | |
|--|-------|
| Foie Micuit elaborado en Coppelia con sus tostaditas y coulis de frutos rojos | 22,00 |
| Ensalada del Chef con tomate de temporada, ventresca de la Ría de Santoña, aguacate, aceituna negra de Aragón y pepperoneini | 17,00 |
| Endivias rojas con queso burrata, tomate cherry, aguacate, frutos secos, crema de cabrales y mayonesa de albahaca | 19,00 |
| Tartar de salmón en curación propia, mango, tomate, ajitos tiernos y aceite de sésamo | 17,00 |
| Steak Tartar, receta tradicional | 22,00 |

Vegetariano/Vegano

| | |
|---|-------|
| Alcachofas confitadas a 60° a la plancha en flor con copos de crujiente de cebolla | 12,00 |
| Ensalada de legumbres maceradas en soja y tomate de temporada Wok de verduras de temporada con salsa de soja líquida y sésamo | 12,00 |
| | 12,50 |

Fusión

| | |
|--|-------|
| Wok de vaca vieja al estilo japo | 20,00 |
| Pan bao con sepia 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 |

Pescados

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Salmón fresco con crema de cava | 17,00 |
| Lomitos de rodaballo a la espalda | 18,00 |
| Lubina del Mediterráneo a la plancha | 18,00 |

Carnes

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

Carnes por encargo

| | |
|--------------------------------|-------|
| Cochinillo lechal D.O. Segovia | P.S.M |
| Ternasco I.G.P. alto Aragón | . |

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 demarisco | 17,00 |
| Fideuá negra con tinta de sepia | 15,00 |
| Arroz negro con calamar | 15,00 |
| Arroz de marisco | 20,00 |
| Arroz del senyoret | 18,00 |
| Arroz con Bogavante | 24,00 |

Arroces por encargo

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

Postres caseros y helados artesanos

| | | | |
|-------------------------------|------|----------------------------|------|
| Brazo de gitano | 5,30 | Tarta de zanahoria | 5,30 |
| Flan de café | 3,90 | Tarta de Galleta y Moka | 5,30 |
| Flan de Huevo | 3,90 | Calabaza Asada | 4,90 |
| Puding de Frutos Secos | 4,90 | Piña del Monte | 5,30 |
| Tiramisu | 5,30 | Helado Turron | 5,30 |
| Tarta de Queso | 5,30 | Helado de Chocolate y pan | 5,30 |
| Tarta de Manzana y Mascarpone | 5,30 | Helado de Limón y Maracuya | 5,30 |
| Tarta de Chocolate | 5,30 | | |

Pregunte por los alérgenos de los postres

Este establecimiento posee carta de alérgenos
Reservas 643 801 154

