














## ENTRANTES INDIVIDUALES

Anchoa del Cantábrico sobre Pimiento Asado, Queso Fresco y Piparras  	3.95
Tosta de Anchoa del Cantábrico, Melva Canutera y Piquillo  	3.95
Pinclada de Bombón de Foie   	3.95
Milhoja de Sardina Marinada con crema queso y polvo de A.O.V.E   	3.95
Crujiente de Pistacho con Salmón, esencia de Yuzu y crema de aguacate   	3.95

## MARISCOS




### DE LA BAHÍA DE STA POLA (ALICANTE)

(El marisco se factura por peso)

En temporada pueden fluctuar los precios S/M

Quisquillas (100gr) 	16.00
Gamba Blanca (100gr) 	16.00
Cigalas (100gr) 	17.00
Gamba Roja (100gr) 	19.00

### DE CAMBADOS (RIAS BAIXAS)

Ostras (ud.) 	3.85
Almejas de Cuchillo (Carril) (100gr) 	14.00
Almejas Finas a la Marinera (100gr)  	10.25
Percebes (100gr) 	21.00
Bogavante Azul (100gr) 	10.85

10% IVA INCLUIDO







# ENTRANTES A COMPARTIR

## EMBUTIDOS Y SALAZONES

	RACIÓN	1/2RACION
Jamón Ibérico de Bellota	22.50	14.85
Caña de Lomo Ibérico Joselito	19.00	12.00
Chorizo y Salchichón Joselito	11.50	
Queso Manchego D.O La Mancha 	12.00	7.50
Huevo de Atún Rojo (100gr) 	20.00	
Huevo de Mujol (100gr) 	19.00	
Mojama de la Almadraba (100gr) 	19.00	
Anchoas Selección Premium "Catalina"		
10-12 piezas (Santoña) 	27.50	
Pan de Cristal con tomate rallado y A.O.V.E 	1.65	

## ENTRANTES FRIOS

	RACIÓN	1/2RACION
Salpicón de Pulpo  	13.25	
Terrina de Foie Con Uvas Confitadas, Pasas de		
Corinto y su reducción de vino tinto y naranja 	22.00	15.75
Lomo de Orza, Ajo-Aceite, Pisto y Patatas a lo		
"Pobre" (templado) 	13.25	8.25

10% IVA INCLUIDO



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANDS DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

## ENSALADAS Y VERDURAS

	RACIÓN	1/2RACION
Ensalada de Perdiz Escabechada 	18.85	12.25
Tomate Rosa o Raf con Ventresca de Bonito, Pimiento Asado, Piparras y Aceitunas 	16.85	12.00
Cogollos con Láminas de Bonito del Norte, Tomate RAf ó Rosa, Queso Fresco y Frutos secos.     	14.40	10.85
Parrillada de Verduras con Queso Fresco 	12.75	
Verdura en Tempura con Miel de caña  	12.25	
Flores de Alcachofa Confitadas en A.O.V.E	15.00	

## ENTRANTES CALIENTES













	RACIÓN	1/2RACION
Croquetas cremosas de Jamón Ibérico (6 uds)   	10.80	
Croquetas de Vaca Rubia Gallega con Cecina Ibérica (6uds)   	15.00	
Chocos de Sepia de Playa en Tempura  	14.25	
Pulpo Asado con patata trufada y Chicharrones con esencia de Soja ó a la Gallega  	16.95	9.95
Huevos fritos con Virutas de Jamón Ibérico, chorizo Joselito y patatas a lo pobre 	15.85	
Rechigüelas de Cabrito Lechal Salteadas con Ajitos Tiernos y Pimientos de padrón	15.75	
Pan y Aperitivos  	1.75	

10% IVA INCLUIDO



## GUISOS DE LA SÑRA. JOSEFA






(Pregunte a nuestro personal por el guiso del día)

	RACIÓN	1/2RACIÓN
Gazpachos Manchegos con Conejo, Pollo de Corral, Pichón, Níscalos y Caracoles Serranos 	14.50	
Gazpachos con Rape, Atún, Gambas , Almejas Finas y Ajitos tiernos   	18.25	
Nuestro Caldo Reconstituyente con Relleno   	9.15	6.25
Nuestra Fabada y su Compango	13.25	9.75
Fabes de Grado con Almejas Finas  	17.85	11.85
Potaje de Garbanzos y verduras con Albóndigas de Bacalao   	10.15	6.95

## NUESTROS ARROCES

(Mín. 2 personas)



















Precios por persona

Arroz con Verduras y Magro Fresco	13.85
Arroz con Rape, Atún y Gambas   	16.90
Arroz seco o Meloso con Bogavante del Cantábrico  	24.85
Arroz Caldoso o Seco con pollo de corral, conejo y caracoles	14.25
Arroz con punticas de Embutido, Coliflor y Ajitos Tiernos	13.90

10% IVA INCLUIDO



## PESCADOS

Lomo de Merluza de Pincho a la Parrilla o Romana  	19.85	
Lomo de Merluza de Pincho en Rustidera 	22.75	14.85
Lomo de Merluza de Pincho con Almejas y Gambas   	24.85	
Cogote de Merluza de Pincho (min. 2 comensales) 1/2 Ración 	22.85	
Angulas de Aguinaga Cazuela (100gr) 	115.00	
Bacalao Desalado cocinado a baja temperatura con Tomate Confitado 	18.75	9.95
Lomo de Atún Rojo a la Parrilla con Salsa de Soja (Balfegó) (Dispone QR de trazabilidad)   	22.50	12.50
Tartar de Atún Rojo (Balfegó) (Dispone QR de trazabilidad)    Previamente ultracongelado a -60°C, durante al menos 72 horas	20.00	
Tataki de Atún (Balfegó) (Dispone QR de trazabilidad)    Previamente ultracongelado a -60°C, durante al menos 72 horas	23.85	14.50

## CARNES

Solomillo de Vacuno a la Parrilla	23.00	14.75
(Salsa pimienta, Roquefort, Ajitos tiernos)   	24.50	
Solomillo de Vacuno al Foie, Salsa de Oporto, Pasas y Piñones  	26.35	
Lomo de Vacuno a la Parrilla (aprox.350gr)	22.85	
Lomo Alto de Angus (BEEF U.S.A)(aprox. 350gr)	32.85	
Chuletón Vaca Rubia Gallega (Vacum) Parrilla. (A compartir) (30-35 días de maduración) kilo . Dispone de Passaporte QR	85.00	
Paletilla de Cabrito Asado en su propio jugo 	23.85	
Carrillada de Buey Estofada con Patata Gratinada    	16.35	10.50
Chuletillas de Cabrito Lechal a la Parrilla	18.85	

10% IVA INCLUIDO



Manitas de Cerdo deshuesadas y rellenas de Foie



18.75

9.95

## MENÚ DEGUSTACIÓN TRADICIONAL

(Individual)

Anchoa del Cantábrico sobre Pimiento Asado, Queso Fresco y Piparra



Ensalada de Perdiz Escabechada



Lomito de Bacalao Desalado cocinado a baja temperatura con Tomate Confitado



Gazpachos Manchegos con Conejo, Pollo de Corral, Pichón, Níscalos y Caracoles Serranos



Souflé de Melocotón con Crema de Vainilla



Incluye Pan y Aperitivos

PRECIO POR PERSONA: **38.50€**  
(BEBIDA NO INCLUIDA)

PRECIO POR PERSONA: **50€**  
(BEBIDA INCLUIDA)

Vino D.O Almansa Laya o Castillo de Almansa Crianza.

-Botella de vino por cada 2 comensales.

-Si lo desea puede sustituir el vino por cerveza artesanal Media Fanega Al-Magra

10% IVA INCLUIDO



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANDS DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANDS  
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

10% IVA INCLUIDO