

Carta

PAELLAS (precio por persona - mín. 2 p)

- (Nuestros arroces están hechos con variedad bomba)
- Arroz de calamarcitos, gambas y almejas **22,00€**
- Arroz negro de chipirón de playa y alcachofas **23,00€**
- Arroz caldoso de bogavante **27,00€**
- Arroz de butifarra, setas y espárragos **19,00€**
- Arroz de verduras a la brasa **16,00€**

ENSALADAS

- Crema de setas trufada **9,00€**
- ensalada mixta **9,00€**
- Mixta con ventresca de bonito **14,00€**
- Tomate, apio, alcachofas y queso de Mahón **12,00€**
- Ensalada de rúcula, tomatito confitado, vinagreta de módena y miel **11,00€**

PARA PICAR

- Almejas con tomate, guindilla y albahaca **17,00€**
- Pescadito frito **9,50€**
- Calamares a la andaluza **15,00€**
- Pulpo a la gallega a la brasa **16,00€**
- Espárragos a la brasa con salsa romesco **12,00€**
- Anchoas del cantábrico **16,00€**
- Patatas picantes **7,00€**
- Croquetas de jamón **6,00€**
- Pan con tomate **1,50€**
- Jamón ibérico de bellota maldonado **19,50€**

A LA BRASA

- Pescado salvaje **s/m**
- Cigalas a la brasa **19,00€**
- Bacalao al estilo Santurce **19,00€**
- Chuletón de buey del norte. 800 gr (2 p) **52,00€**
- Pollo de corral con patatas fritas **15,00€**
- Solomillo de buey **23,00€**
- Hamburguesa con salsa de champiñones **14,00€**

POSTRES

- Corte de helado de turrón de jijona **4,50€**
- Corte de helado de vainilla y chocolate **4,50€**
- Sorbete de limón **4,50€**
- Flan de la casa **5,00€**
- Pastel de chocolate **5,50€**
- Tarta fina de manzana con helado de vainilla **6,50€**
- Lemon pie **6,00€**
- Fruta fresca, crema de limón y sorbete de mango y fruta de la pasión **6,00€**
- Zumo de naranja **4,50€**

- Pan de nuestro obrador **1,50€**

(Disponemos de información para personas alérgicas o intolerantes.)