

Época

RESTAURANTE & CAFETERÍA

NUESTRAS TAPAS:

- Ensaladilla de la casa 7
- Tartar de atún y aguacate 11
- Gazpacho del día 6,5
- Nuestras bravas 8
- Hummus de garbanzos con cruditees 10

Selección de Croquetitas del chef 8

- Fritura de pescados a la andaluza 12
- Clochinas al vapor 8
- Lágrimas de pollo al curri con kikos 9

NUESTRAS ENSALADAS:

- Cesar de gambitas y crujientes de pan 12
- Tomate Valenciano, cebolla tierna y ventresca de atún 10,50

NUESTRAS CARNES:

- Cordero deshuesado, sobre puré de calabaza con miel 14,50
- Carrillera de ternera estofada, con graten de patata y salsa de vino tinto 13,50

NUESTROS SANDWICHES:

- Club sandwich, con pan payes, tomate, lechuga, bacon crispy, pechuga de pollo, huevo frito y queso fundido 12,50
- Nórdico, con queso crema, salmón ahumado, lechuga y alcaparras 14
- Servida con patatas fritas

DE NUESTRA DESPENSA:

- Tabla de grandes quesos, chutney y picos 12
- Sardina en salazón sobre pan de cristal con tomate 3,5/unidad
- Jamón Ibérico Cebo (100 gr) 19
- Anchoa del cantábrico con tomate 2,5/unidad

NUESTRA HAMBURGUESA: 14,50

Carne 100% ternera nacional, en pan de cristal.

Elija su opción :

- Queso de cabra y confitura de tomate casero
 - Foie y cebolla caramelizada
 - Bacon, huevo frito, tomate y queso fundido
- Servida con patata gajo.

DE LA LONJA:

- Pregunte por nuestro pescado del día, servido con verduras de temporada
- Consultar precio

NUESTROS ARROCES

- Paella valenciana con pato y caracoles 14 ,50
 - Paella de verduras de la huerta 13
 - Arroz meloso de pato y setas 15
 - Fideuá de fideo fino 14,50
 - Arroz senyoret 14,50
 - Arroz de bogavante 18
- Todos los arroces, se realizan **por encargo**, en servicio de comidas y para un mínimo de 2 personas.



IVA 10% (sujeto a cambios) incluido por persona. Todos los precios están expresados en Euros. Agradecemos las consultas de aquellos clientes que deseen saber si algún plato contiene o no ciertos ingredientes en particular. Rogamos informen a la persona que les tome la comanda de cualquier alergia o requisito dietético especial que debamos tener en cuenta a la hora de preparar su menú.