

APERITIVOS



Pan rústico.
1,95 €

Tres salsas caseras para acompañar: alioli, crema de sobrasada y tapenade de aceitunas negras.
3,5 €

Gilda (ud.).
3,5 €

Ostra Gillardeau N°2 (ud.).
6,5 €

Tosta de hojaldre con mantequilla ahumada y anchoa del cantábrico.
6,5 €


Tosta de pan cristal con anchoa y ensaladilla (ud.).
6 €

Tosta de pan cristal con anchoa y tomate (ud.).
6 €


Tosta de hojaldre con pesto de aguacate, parmesano y sardina ahumada.
7,5 €

ENTRANTES FRÍOS




 Hummus casero con berenjena ahumada, pasas y aceite de albahaca.
8 €

 Ensaladilla rusa con mayonesa de mejillones, naranja y aceitunas.
10,5 €

 Ensalada de tomate rosa con aceite de oliva virgen extra, escamas de burrata, piparra y cebolla encurtida.
16,5 €

 Burrata fresca con rúcula, tomates cherry, aceite de albahaca y pan pizzeta.
16,95 €


Tartar de atún rojo con aguacate, mango, almendras laminadas y nuestra vinagreta.
24,5 €

 Carpaccio de gambas con mayonesa de sus cabezas.
23 €

Nuestro lomo de atún rojo semicurado con pan pizzeta.
23,5 €

ENTRANTES CALIENTES



 Nuestra flor de alcachofa con huevo y parmesano (ud.).
7,5 €

 Aguacate a la leña con gambas, albahaca y nuestra salsa bandida. Acompañado de pan pizzeta.
12,5 €

 Tempura de verduras con salsa bandida.
8,5 €

 Bravas bandidas.
9 €

Buñuelos de carne mechada con nuestra mayonesa bandida (4 ud.).
7,5 €


 Pulpo a la brasa con puré de patatas y cebolla caramelizada.
26,95 €

Calamaret rebozado.
10,5 €

Creemosas croquetas de jamón ibérico. (4 uds.)
7,95 €


Boquerones fritos con emulsión de perejil (4 uds.).
7,5 €

 Fingers de pollo rebozado Kentucky con nuestra mayonesa kimchi.
9 €

 Palomitas de gamba rebozada con nuestra mayonesa kimchi y lima.
9 €

MARISCOS




 Bogavante nacional azul fresco con patatas y huevo frito campero.
14 €/100gr

Bogavante nacional azul fresco a la brasa con mantequilla de lima.
12 €/100gr

Cigala de nuestra lonja. Puedes elegir hervidas, a la plancha o a la brasa.
13 €/100gr

ARROCES



 Arroz o fideuá de muslo de pato, boletus y foie-gras.
22,5 €

Paella valenciana de pollo y conejo.
19 €


Paella mixta.
23,5 €

Arroz o fideuá de cigalas con su vinagreta de limón y alcachofas.
33 €

Arroz o fideuá del señoret*.
23,5 €

Arroz negro con gambas, calamaret y alioli.
23,5 €


Arroz de pulpo con alcachofas y brócoli.
28,5 €

 Arroz meloso de bogavante nacional azul fresco hecho en paella.
42 €

Fideuá con atún fresco, huevo frito y gamba en tempura.
29,95 €

Arroz de embutidos, tomate y patata hecho en paella (arròs al forn en paella).
21 €

Arroz de carabineros y pollo.
32 €



 Paella de verduras frescas de la tierra.
17,5 €

Precio por persona / Mínimo dos personas. Todas nuestras elaboraciones se las podemos ofrecer en arroz seco, meloso o fideuá.

**Las cabezas de gambas y cigalas las sofreímos con todos los ingredientes de la paella para sacarles todo su jugo.*



PIZZETAS Y PASTAS



-  Pizzeta Margarita con albahaca.
14 €
- Pizzeta de foie-gras y cebolla caramelizada.
15 €
-  Pizzeta de tartar de atún con nuestra salsa especial.
22 €
- Pizzeta de rúcula y jamón ibérico.
16 €
-  Pizzeta blanca con mozzarella, queso labneh y miel.
14,5 €
-  Calamarata frutto di mare con calamaret, mejillón, gambas, tomates cherry y nuestra salsa de marisco casera
17,95 €

HAMBURGUESAS



-  Hamburguesa de lomo alto de ternera black angus aderezada con foie-gras y trufa, queso parmesano, champiñones, cebolla caramelizada y cremoso de foie-gras. Acompañada de patatas fritas.
19 €
- American doble cheeseburger con queso cheddar, pepinillo y salsa americana. Acompañada de patatas fritas.
17,5 €
-  Hamburguesa vegetariana de berenjena ahumada con hummus, parmesano, tomate y albahaca. Acompañada de patatas fritas.
17,5 €


CARNES



-  Chuletón de vaca gallega a la brasa madurado 60 días. (1 kg - Recomendado para dos personas) con su guarnición de patatas fritas.
80 €/kg
-  Chuleta de solomillo de 320gr a la brasa madurado 45 días con su guarnición de patatas fritas.
31 €

PESCADOS



- Rodaballo à la meunière (1 kg - recomendado para dos personas) con su guarnición de patatas asadas.
75 €
-  Lubina a la brasa con su vinagreta (1 kg - recomendado para dos personas) con su guarnición de patatas asadas.
69 €
- Filete de dorada a la brasa acompañada de lechuga viva y tomate rosa.
26 €
- Salmón a la brasa con puré de patatas.
24 €

GUARNICIONES



Patatas fritas.
4,95 €

Patatas asadas al horno de leña con
mantequilla de hierbas.
4,95 €

Puré de patatas.
4,95 €

Lechuga viva con tomate rosa.
4,95 €

PLATOS INFANTILES




Minipizzeta margarita.
10 €

Lasaña boloñesa.
9 €

Nuggets con patatas fritas.
9 €

POSTRES



 Torrija de horchata y helado de leche
merengada con canela.
9,5 €

Tarta de queso y mandarina.
8,5 €

Helado de Turrón Jijona con láminas
de hojaldre caramelizado.
6 €

Gofre al horno de leña con chocolate,
helado de vainilla y almendra laminada.
8 €

 Bandida Snickers.
9,5 €

Cremosa de chocolate.
8,5 €

Sorbete de limón.
5,5 €

Sorbete de limón con cava o vodka.
8 €

Fruta variada.
7 €

Según la Agencia Española de Seguridad Alimentaria, todos los productos de la pesca que se sirven crudos han sido previamente congelados a una temperatura igual o inferior a -20 °C durante un periodo mínimo de 24 horas.