






























## ENTRANTES Y PICOTEOS

- Mojama de atún y hueva de Mújol 
- Jamón Ibérico D.O.
- Surtidos de quesos del mundo 
- Surtido embutidos ibéricos de bellota
- Pulpo a la parrilla con crema de patatas 
- Huevos poché con boletus, salsa de trufa y foie   
- Surtido de verduras a la plancha
- Calamar a la plancha con habitas baby y cebolla confitada 
- Buñuelo de lubina salvaje    
- Empanadilla de Faisan  
- Pimientos de piquillo rellano de bacalao y langostinos  
- Croquetas caseras varias    
- Croquetas caseras de gamba roja     
- Flor de alcachofa rellena de boletus, foie y jamón ibérico   

## PREGUNTE POR LAS SUGERENCIAS DEL CHEF



















## ENSALADAS

- Ensalada especial de la casa
- Ensalada Mezclum con foie, o con queso de cabra, y magret de pato
- Ensalada de rulo de cabra, dulce de módena y magret de pato 
- Ensalada de tomate de temporada e ijada de atún confitada 

## SERVICIO DE PAN, 1 € POR PERSONA























## POSTRES

- Tarta de queso con frutos rojos  
- Tarta de la abuela   
- Tarta de turrón    
- Coulant de chocolate caliente con helado de leche   
- Leche frita con helado de turrón   
- Paparajotes (por encargo)   
- Bola de helado (preguntar sabor)

## ELEGIR ENTRE CARTA O MENÚ, POR MESA

## ARROCES

Mínimo 2 personas. Todos nuestros arroces están hechos con lecha de vid, menos algunos caldosos de pescado o mariscos.

- Arroz del senyoret (con taquitos de pescado y marisco)    
- Arroz negro con sepia   
- Arroz con conejo y serranas
- Arroz con bogavante 
- Arroz con marisco fresco (por encargo)  
- Arroz con pollo campero
- Arroz y verduras
- Arroz de cocohas con bacalao y gambas  
- Fideua (Fideo fino con marisco pelado y pescado)   
- Caldero Mar Menor (Por encargo)   
- Caldereta Langosta (Por encargo)  

## CARNES






Todos nuestros chuleteros están sometidos a un proceso de curación en cámara mínimo garantizado.

- Paletilla de cabrito
- Cochinillo tostón al horno de leña
- Secreto de cerdo Ibérico
- Solomillo de vaca rubia
- Chuletón de vaca (aprox. 60 días maduración)
- Chuletón de buey gallego (aprox. 90 días maduración)
- Chuletón devaca rubia gallega)

## PESCADOS

Preguntar por los pescados frescos del día.

## MENÚ INFANTIL

- Calamares a la romana
- Combinado, hamburguesa o pechuga   
- Nuggets  

Todas las añadas se van cambiando según temporada, y conservamos algunas reservas

Preguntar añadas al sumiller

# Vinos

## ESPUMOSOS

### (Cavas, champagne y de la tierra)

Marina Alta espumante (Alicante)  
Dominio de la Vega (Valencia)  
Juvé & Camps purpura (Cataluña)  
Juvé & Camps Familia (Cataluña)  
Gramona (Cataluña)  
Moët Chandon (Francia)  
Muum (Francia)  
Veuve Clicquot (Francia)  
Don Perignon (Francia)  
Laurent Perrier (Francia)  
Cristal (Francia)  
Krug (Francia)

## VINOS BLANCOS

Marina Alta (Alicante)  
Martin Codax (Albariño)  
Mar de Frades (Albariño)  
Terras Gaudas (Albariño)  
Paco & Lola (Albariño)  
Gran Bazán (Albariño)  
Ossian (Castilla y León)  
Valle García (Castilla)  
Palacio de Bornos (Rueda)  
Naia (Rueda)  
Protos (Rueda)  
Muga (Rioja)

## VINOS ROSADOS

Gran Feudo (Navarra)  
Ito "cepa 21" (R. Duero)  
Muga (Rioja)  
Lambrusco (Italia)

## OTROS VINOS

Dulces, generosos, amontillaos, manzanillas  
y palo cortado.

(Se sirven por copas) Preguntar pvp.

EL GRANO  
DE ORO

Traiga su botella de vino  
y le cobramos 5€ por el descorche.



## TINTOS

El Sequé (Alicante)  
Santa Rosa (Alicante)  
Beryna (Alicante)  
Casa Balaguer (Alicante)  
Monastrell, Cabernet Sauvignon (Alicante)  
Las Moradas de Senda (Madrid)  
Las Moradas Inicio (Madrid)  
Garagewine Cencibel (Toledo)  
Pintia (Toro)  
Clio (Jumilla)  
Nido (Jumilla)  
Juan Gil, 4 meses (Jumilla)  
Juan Gil, 12 meses (Jumilla)  
Juan Gil, 18 meses (Jumilla)  
Venta La Osa (La Mancha)  
Camins del Priorat (Priorat)  
Les Terrases (Priorat)  
L'Ermita, (Priorat)  
Baigorri de Garaje (Rioja)  
Baigorri Reserva (Rioja)  
Coto, Crianza (Rioja)  
Luis Cañas (Rioja)  
Muga (Rioja)  
Muga Selección (Rioja)  
Macán Clásico (Rioja)  
200 Monjes Res (Rioja)  
Roda Res (Rioja)  
Ramon Bilbao, Crianza (Rioja)  
Sembro, Joven (R. Duero)  
Melior, Roble (R. Duero)  
Jaros, Crianza (R. Duero)  
Arzuaga, Crianza (R. Duero)  
Mauro, Crianza (R. Duero)  
Chafandin, Crianza (R. Duero)  
Vega Sicilia Valbuena (R. Duero)  
Cepa Gavilán (R. Duero)  
Pago de Capellanes (R. Duero)  
Pago de Capellanes, Roble (R. Duero)  
Matarromera, Crianza (R. Duero)  
Emilio Moro, Crianza (R. Duero)  
Finca Resalso, Roble (R. Duero)  
Pago de Santa Cruz, Vs (R. Duero)  
Aalto (Ribera del Duero)  
Aalto Ps (Ribera del Duero)  
Alión (Ribera del Duero)  
Flor de Pingus (R. Duero)  
Pago de Carraovejas, Crianza (R. Duero)  
Pago de Carraovejas, Reserva (R. Duero)  
Pago de Carraovejas, Anejón (R. Duero)  
Pago de Carraovejas, C.de las Liebres (R. Duero)  
Vega Sicilia Único (R. Duero)  
Pingus (R. Duero)