

## Para empezar

### Starters

Servicio pan Bread service (3) (5)	1,90
Servicio alioli o tomate rallado	1,00
Jamón 100% Bellota "Extremadura" Extremadura cured ham	29,00
Cristal de Hueva de Atun Roe Tuna on crystal bread (1) (5)	9,00
Cristal de Ensaladilla con Boqueron Russian Salad with anchovy on crystal bread (1) (5)	9,00
Cristal con Anchoa Santoña y mantequilla de trufa Crystal bread with Santoña Anchovy and truffle butter (1) (3) (5)	10,00
Mojama de Almadraba Salted Tuna	3,50
Ensaladilla Rusa con Mahonesa Wasabi Russian Salad (1) (3)	11,00
Ensaladilla con pulpo Octopus Russian Salad (1) (3)	18,00

## Producto Mar

### Seafood Starters

Kokotcha de Merluza (100gr.) Hake Kokoycha (1)	30,00
Callo de Sepia con Mahonesa y lima Small Cuttlefish (1) (3)	20,00
Calamar de playa "Romana", plancha o tempura Dry Fried, battered squid or tempura (1) (3)	23,00

### SUGERENCIAS:

*Croquetitas de Jamón bellota*  
*Carpaccio de Carabineros*  
*Clóchinas en salsa Café París*

10% I.V.A no incluido.

## Ensaladas

### Salads

Ensalada de tomate valenciano con Ventresca Tomato salad with special Tuna (1)	22,00
Ensalada de perdiz escabechada Marinated Partridge salad	29,00
Ensalada de Rúcula y Pulpo Salad of Octopus and Rúcula (1)	22,00
Ensalada de Rúcula y Gamba Salad of Prawn and Rúcula (1)	22,00
Ensalada de tomate y boquerón con Mostaza Antigua Salad of tomato with Anchovy in vinegar and mustard (1) (11)	20,00

## Marisco

### Selfish

Carabinero con sobrasada (unid.) depende de peso (1)	25 a 30
Gambas blancas frescas al ajillo Fresh white shrimps in garlic (1)	30,00
Gamba roja de Dènia (por peso) Shrimps of Dènia (by weight) (1)	275,00/kg
Cigalas (por peso) Cryfish (by weight) (1)	185,00/kg
Cangrejo Real King Crab (6)	AGOTADO 55,00
Ostras (unidad) Oysters (unit) (4)	AGOTADO 5,50
Langosta al ajillo o a la plancha (500 gr.) Onion lobster (500 gr.) (6)	60,00
Angula con yema de huevo (100 gr) Egg burgeon with angula (100 gr) (1) (7)	125,00
Angula a la bilbaína (100 gr) Bilaba'os angula (100 gr) (1)	120,00

## Crudos

### Raws

Carpaccio de Gamba Withie Shrimps Carpaccio (1)	21,00
Tartare de Gamba Prawn Tartare (1) (3) (9) (11)	22,00
Tartare de atun rojo Red tuna Tartare (1) (3) (9) (11)	26,00
Steak tartare Steak tartar (3) (7) (11)	26,00

# Carnes

## Meat dishes

Entrecot de Buey Lomo Alto "Black Angus" de Nebraska (a peso) Beef Steak "Black Angus" Nebraska 15 euros/100 gr.	
Solomillo de ternera a la sal Fillet of veal	30,00
Solomillo de ternera con foie braseado Sirloin of calf with foie	36,00
Solomillo de ternera con salsa trufa Sirloin of calf with truffle sauce (3)	36,00
Chuletitas de Lechal "Baby" AGOTADO Suckling chops	25,00

\*\*Todas las carnes como plato principal van con guarnición de patatas fritas.

# Pescado de Playa

## Fish dishes

Rodaballo "a la espalda" Mediterranean Turbot	30,00
Lubina Salvaje (mínimo 2 pax) Sea Bass (mínimum 2 people)	30,00
Gallo San Pedro del Mediterraneo Saint peter dory (whole)	110E/kilo
Corvina de Mar	24,00
Tataki de Atún rojo con sasita trufa de verano Red Tuna with trufflr sauce (3)	35,00

\*\*Todos los pescados van con guarnición de verdurita de temporada salteada, menos el tataki de Atún rojo.

### Guarniciones extra:

Pimientos del piquillo asado a leña.	6,00
Patatas gallega fritas al momento (5)	6,00
Verduritas de temporada salteadas.	6,00
Lechuga iceberg aliñada con aceite de oliva virgen extra, comino y Modena	6,00

10% I.V.A no incluido.

# Arroces

## Rices

Paella del Senyoret Selfish Paella (minimum 2 people) (1) (4) (6)	23,00
Paella de Langosta Lobster Paella (minimum 2 people) (1) (4) (6)	35,00
Paella de Chipirón de playa Squid Paella (minimum 2 people) (1) (4) (6)	22,00
Paella Valenciana pollo, conejo, y caracoles (Por encargo, 2 raciones mínimo) "paella Valenciana" chicken, rabbit and snails (for 2 people ordered)	24,00
Fideuà de marisco (mínimo 2 personas) selfish fideua (2 people) (1) ((4) (5) (6)	23,00
Fideuà de Langosta (mínimo 2 personas) Fideua of red lobster (1) (4) (5) (6)	35,00
Arroz meloso con gamba de Dénia Wet rice with Denia Prawn (minimum 2 people) (1) (4) (5) (6)	38,00
Arroz meloso de Carabinero y boletus Wet rice with Red Prawn and Boletus (minimum 2 people) (1) (4) (6)	32,00
Arroz caldoso de marisco Wet rice with selfish (minimum 2 people) (1) (4) (6)	23,00
Arroz caldoso de langosta Rice with lobster stock (minimum 2 people) (1) (4) (6)	35,00

### Horario Cocina:

*Martes a Sábado de 13:15 a 15:40.*

*Martes a Viernes de 20:15 a 22:45*

*Domingos de 13:15 a 16:00*

\*Se cobrará 5% más en la factura en las mesas en terraza.  
5% more will be charged on the bill at the outside tables.

\*La Paella Valenciana no se podrá hacer sino es por encargo.  
Valencian Paella cannot be made if is not made to order..

\*Los Arroces y las Fideuas tienen que encargarse mínimo para 2 personas. El precio en carta es para 1 persona.  
Rices and Fideuas have to Charge least 2 people.  
The price chart is 1 person.

\*Los pescados de playa pueden variar el precio según el peso, los precios son aproximados.  
The price of fish can vary depending on the weight, the price of these products are approximate.

\*No todos los días tenemos todos los pescados de la carta.  
Not every day we have all the fish of the Menu.

### **Alérgenos:**

**1.Pescado 2.Frutos secos 3. Lácteos  
4.Moluscos 5.Cereales glúten  
6.Crustaceos 7.Huevos 8. Cacahuets  
9.Soja 10.Apio 11.Mostaza  
12.Sésamo 13.Altramuz 14.Sulfitos.**