

“ **Llena de ilusión** , dedico esta carta a mi familia y clientes, que sin ellos hoy no estaríamos de vuelta, y muy especialmente a las futuras generaciones, esperando que puedan disfrutar de un planeta con alimentos naturales y más humano.“

Para Compartir

	TORTILLA abierta de langostinos y alcachofas con ajo y guindilla	12,60
	CALLOS con mucho morro y suave toque picante	12,95
	Pata de PULPO ahumada con parmantier de patata y aceite de pimentón de la Vera	18,30
	CALAMARES frescos en tempura con mayonesa de soja	13,60
	HUEVOS rotos a escoger con foie a la plancha o Jabuguito	13,85
	MEJILLONES al carbón del Jospier	12,25
	ALMEJAS al ajillo	14,50
	BRAVAS “ Las Botas “	8,90
	CARACOLES a la llauna con sal y pimienta	13,80
	brocheta de LANGOSTINOS con crujiente de kikos y salsa tártara (8 uni.)	11,60
	Cestita de CROQUETAS melosas de jabugo (10 uni.)	9,50
	BUÑUELOS de bacalao (10 uni.)	9,50
	“ FRITS “ de la casa: gambas, chipirón y chanquete enharinados	13,50
	JAMÓN ibérico cortado “ a cuchillo “ con sus airbags [½ rac. 14,50]	24,80
	TARRINA de foie micuit y virutas con sus mermeladas y tostas	18,95
	SESOS a la romana con salsa de pimienta	9,90

Empezamos ...

	ENSALADA de contrastes con vinagreta de pipas	12,50
	ENSALADA Payesa:	13,00
	- tomate, pimiento, patata, pan seco, cebolla, sardina ahumada y anchoas -	
	Variado de Tomates Bio con cebolla tierna, ventresca de atún y aceite de arbequina	12,95
	ENSALADA de espinacas, quinoa, manzana y champiñones	13,60
	VERDURAS de temporada de km. 0 a la llosa con suave romesco	13,50
	Sopa de CEBOLLA gratinada con huevo	11,00

Un arrocito ? ...

	PAELLA clásica de pescado y marisco	17,90
	Arroz de VERDURITAS de temporada	16,50
	PAELLA de chipirones con CARPACCIO de gamba roja	17,90
	ARROZ NEGRO con sepia y smile de “ all i oli “	16,50
	Arroz caldoso de BOGAVANTE - 1 pieza -	29,40
	FIDEUÁ marinera con almejas	16,50