

De temporada

ALCACHOFAS laminadas fritas	12,50
CALÇOTS a la brasa con salsa romesco	13,75

Para Compartir

 TORTILLA abierta de langostinos y alcachofas con ajo y guindilla	12,50
 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	18,80
CALAMARES frescos en tempura con mayonesa de soja	13,60
HUEVOS rotos a escoger con foie a la plancha o Jabuguito	13,95
MEJILLONES al carbón del Josper	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.)	11,90
Cestita de CROQUETAS melosas de jabugo (10 uni.)	9,70
BUÑUELOS de bacalao (10 uni.)	9,70
" FRITS " de la casa: gambas, chipirón y chanquete enharinados	13,60
 JAMÓN ibérico cortado " a cuchillo " con sus airbags [½ rac. 16,00]	24,80
TARRINA de foie micuit y virutas con sus mermeladas y tostas [½ rac. 12,50]	19,25
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. o a la llosa con suave romesco	13,50
Sopa de CEBOLLA gratinada con huevo	11,00

Un arrocito ? ...

PAELLA clásica de pescado y marisco	18,90
Arroz de VERDURITAS de temporada	17,80
 PAELLA de chipirones con CARPACCIO de gamba roja	18,90
ARROZ NEGRO con sepia y smile de " all i oli "	17,50
Arroz caldoso de BOGAVANTE - 1 pieza -	29,40
FIDEUÁ marinera con almejas	17,50