

## VEGETALES



Ensalada fresca de <b>Bonito</b>	12,50	Timbal de tomate rosa, aguacate y tronco de bonito	16
Ensalada de <b>perdiz</b> escabechada	17	Flor de <b>Alcachofa</b> con crema de <b>carabineros</b>	16,50
Esgarrat (pimiento, bacalao y mojama)	16	Ensalada de <b>Bogavante</b> con vinagreta tradicional <b>Los Naranjos</b>	28
Bastoncitos de calabacín en dos salsas	14,50		

## MARINOS



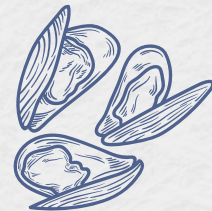
Anchoas del Cantábrico	22	Sepia de Lonja	17
Chipiron de la Playa de Peñíscola frita	17	Mandonguilla de abadecho (falsa croqueta de patata, bacalao, ajo y perejil)	15
Calamar de ración plancha	20	Laminado de <b>Atún Rojo</b> de Barbate con AOVE y trufa negra	22,50
Mojama de <b>Atún</b> de Barbate con almendra marcona y AOVE	19	Pulpo a la parrilla con nuestro <b>all i oli</b>	24,50

## TAPAS Y GUIOS



Calamar relleno de <b>Gamba</b> blanca de <b>Huelva</b> y <b>clochinas</b> sobre crema de cítricos	26,50	Nuggets de pollo del Corral con patatas paja	13,50
Albóndigas de <b>Sepia</b> con salsa de naranja y limón con chips de patata	17,50	Burguer de <b>Atún</b>	8
		Pan de la Casa (tostas con salmorejo y Jamón Ibérico)	17,50

## CRUSTACEOS Y MOLUSCOS

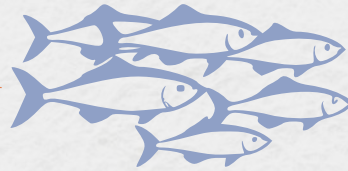


<b>Gamba</b> blanca de <b>Huelva</b> (250gr)	27	Tellinas de playa	18,50
<b>Volandeiras</b> al horno	15,50	Navajas a la plancha	17,50
<b>Clochinas</b> de <b>Valencia</b>	14,50	Almejas a la Marinera con alcachofas	18,50





## PESCA DEL DÍA



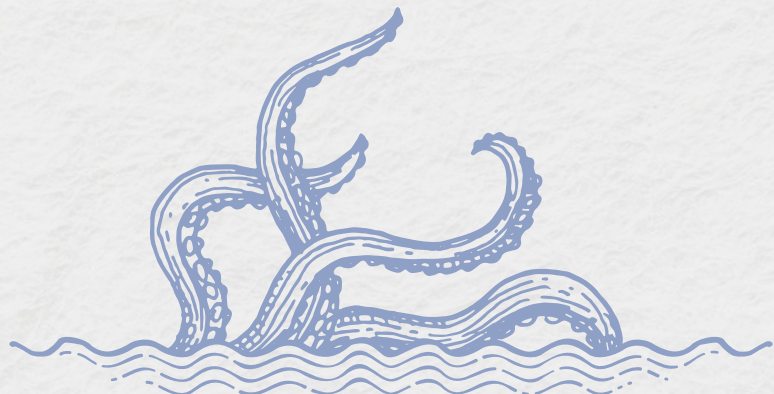
Lisa desmigada con cebollita tierna y AOVE	17	Atún Rojo a la parrilla	25
Tartar Duo (Ventresca y descargento) con piparra para refrescar	29,50	Taco de Merluza sobre all i oli negro con patas de chipirón en su propia tinta	28
Merluza de pincho frita	22,50	Bacalao (Vizcaína o Bilbaina)	27,50

\*todos nuestros pescados irán acompañados con patatitas al vapor

## ARROCES Y FIDEOS



Paella Valenciana (La autentica receta del Concurso Internacional de Paella de Sueca)	23,50	Arroz de dos versiones (centollo)	25
Arroz de Pato, setas, boletus y trufa negra	22,50	Arroz a Banda con all i oli	23,50
Arroz de Atún rojo de Barbate con zamburiñas	25	Arroz negro con all i oli	23,50
Arroz de Perdiz con ajetes tiernos y trufa	24	Arroz meloso marinero de Denia	26,50
Arroz de Carabineros con lágrimas de Foie	25	All i pebre de Anguila	20
Arroz de cocochas de bacalao con almejas	25	Caldero de Bogavante	30
Arroz Gamba Blanca de Huelva con pulpo	25	Fideua de Marisco	20
Arroz al horno (sobras de puchero)	20	Arroz de Cigala con chipirones	25
Arroz de Bogavante con lágrimas de foie	28	Arroz de Langosta costa de Menorca	38



(El precio es por ración de arroz, lo elaboramos a mesa completa, excepto en mesas de más de 8 comensales que podemos realizar dos tipos de arroz)

RESERVAR ARROZ ANTES DE LAS 11h am